

Heljdine palacinke (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)**heljdinog brašna
- **4 dl** kisele vode
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- so
- **1/3 kašičice** sode bikarbone
- **1 šolja (od 2 dl)**speltinog brašna
- 1 jaje

Za nadev:

- **300 g**krem sira ili kisele pavlake

Priprema

Pomešati smesu za palacinke. ispeci malo deblje palacinke. Svaku palacinku ispeci na formu kruga. Filovati nadevom i odozgo posuti proprženim semenkama golice i suncokreta.

Savet

Možda e vam biti potrebno još kisele vode prilikom razmuivanja. ja ih pre peenja smesu ostavim jedno 30-tak minuta da miruje...