

Tackaste palacinke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljakisele vode
- **na vrh kašičice**sode bikarbone
- **po potrebi**brašna
- **1** kašikamaka

Priprema

U ciniju staviti malo brašna, preliteri kiselom vodom i sjediniti. Dodati malo sode bikarbone. Brašno dodati po potrebi da se dobije lepa smesa za palacinke. Na kraju dodati mak. Palacinke peci u tiganju za palacinke (ja sam podmazala sa kašicom ulja) sa obe strane po malo.

Bez obzira što su bez jaja, peciva, mleka, bile su odlicne. Nisu se lepile i bile su mekane.

Za nadev odlucite sami. Ja sam htela da iskoristim višnjje koje sam imala, pa sam ih napunila višnjama i mlevenim keksom i bile su super.

Još sa blagim ukusom maka....

Nestale su za minut... :)

Savet

:)