

Palacinke Hvala



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za smesu:

- **200 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** kisele vode
- **2** jajeta
- **1/2 kašičice** soli

Za nadev:

- **100 g** dimljenog kackavalja
- **po želji** kecapa
- **po želji** senfa
- **150 g** pileceg parizera
- **malo** origana

Priprema

Prvo napraviti smesu. U ciniju staviti brašno, jaja, mleko, kiselu vodu i so. Sve lepo sjediniti. Smesa netreba da bude puno gusta, a ni retka, najbolje je srednje gustine.

Zatim, tiganj namazati malo uljem, i kutlacom praviti palacinke, (smesu staviti na sredinu tiganja, i rukom kružiti, i napraviti palacinku). Kada okrenete palacinku, na nju staviti dimljeni kravlji kackavalj, kako bi se istopio.

Kada je gotova staviti je na tanjir, i filovati. Staviti senf, kecap, origano i parizer, i uviti je.

Savet

Pala?inke možete filovati po želji. Moj je izbor bio ovo. Mogu biti i slatke. Služiti uz jogurt. I hvala vam na divnom poklonu. I u 2016. ?u kuvati sa vama. Prijatno.