

Palacinke sa heljdom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gpšenicnog brašna
- **100** gheljdinog brašna
- **2**jajeta
- **50** gmaslaca
- **2** kašikeulja
- **300** gmleka
- **150** mlvode
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **na vrh** nožasode bikarbona
- **1** kašikašecera
- **1** kašicicasoli

I još:

- **1**kisela pavlaka
- **1/2** šoljicejogurta
- **100** gmaslina

Priprema

Pomešati pšenicno i heljdino brašno, dodati sodu bikarbonu i prašak za pecivo, so i šecer, pa sjediniti. Dodati mleko, vodu, jaje, otopljen maslac i ulje, pa napraviti ujednacenu smesu.

Smesa treba biti gušca od smese za obicne palacinke.

Kašikom vaditi smesu i sipati na tiganj bez ulja (može i sa uljem, probala sam, ali samo su tvre jer se isprže, a ne ispeku), kada izbiju mehurici, palacinku možete okrenuti na drugu stranu koja se pece vrlo kratko, pa vodite racuna da ne zagori.

Precnik palacinke 15cm. Palacinke se peku na srednjoj temperaturi.

Pomešati jogurt i pavlaku, pa služiti zajedno sa palacinkama i maslinama.

Savet