

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 kašike**ulja
- **300** gmleka
- **150 ml**vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **na vrh noža**sode bikarbone
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli

I još:

- **1**kisela pavlaka
- **1/2 šoljice**jogurta
- **100** gmaslina

Priprema

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

Smesa treba biti gušća od smese za obične palačinke.

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, palačinku možete okrenuti na drugu stranu koja se peče vrlo kratko, pa vodite računa da ne zagori.

Precnik palačinke 15cm. Palačinke se peku na srednjoj temperaturi.

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

Savet