

Slavicine palacinke sa zovinim cvetom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- 3 jajeta
- 500 ml mleka
- 250 ml mineralne vode
- 250 g brašna
- 2 kašike ulja
- na vrh nožasoli

Smesa za pohovanje zove:

- 5 jajeta
- 100 g brašna
- 100 g prezli

I još:

- 30 cvetova zove
- med
- cimet
- kisela pavlaka
- pileca prsa
- kackavalj

Priprema

Palacinke pripremiti na uobicajen nacin, prema sastojcima koji su dati. U odgovarajucu posudu umutiti jaja, za pohovanje zovinih cvetova, u drugu posudu staviti brašno, a u trecu prezle.

Cvetice zove ostaviti sa drškom da bi bilo lakše za spremanje, pa kada su ispohovani, drške iseci. Cvet zove staviti u brašno, a gornju stranu posuti, rukom, brašno, ne okretati cvet, zato što je suviše nežan, da se ne polomi. Provuci ga, zatim, kroz jaja i staviti u prezle, a po gornjoj strani posuti, rukom, prezle. Pripremljene cvetove pržiti, u malo više zagrejanog ulja.

Ispržene cvetove izvaditi i staviti na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Za slatku varijantu preko palacinke staviti med, poreati cvetice, posuti cimetom, uviti palacinku i poslužiti. Mogu se koristiti sastojci koje volite - nutela, rum, šećer, kokos, slatka pavlaka...

Za slanu varijantu - palacinku premazati kiselom pavlakom, poreati pileca prsa, cvetove zove, posuti izrendanim kackavaljem i uviti palacinku. I ovde možete koristiti kecap, origano... Probajte, oduševice vas ukus.

Savet

Ovo je recept od moje snaje, Slavice, koja, uvek, ima divne ideje za slane i slatke akonije.