

Integralne palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g heljedinog brašna
- 50 graženog brašna
- 1 jaje
- 1 prstohvatsoli
- 3 kašikeulja
- 1/2 kašikepraška za pecivo
- 3 dlkisele vode

Nadev:

- 150 g šunkarice
- senf
- ajvar

Priprema

Umutiti viljuškom jaje, brašno, so, ulje i dodavati postepeno kiselu vodu. Ostavite smesu da miruje još 30tak minuta. Nakon toga dolijte obicne vode toliko da dobijete smesu koja nece curiti ali ce biti gušca nego za obicne palacinke. Zagrijati tiganj sa malo ulja i razliti sa kutlacom smesu. Peci malo duže nego obicne palacinke. Okreniti i ispecite i drugu stranu. Kad se malo ohlade filujte sa senfom, ajvarom, šunkaricom. Zelenom salatom, kuvanim jajima. Šta god volite. Preukusan dorucak!!!

Savet