

## **Jednostavne integralne palacinke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Tijesto**

- **2jajeta**
- **1/2 kašicicesoli**
- **300mlmljeka**
- **150gjecmenog brašna**
- **150gražanog integralnog brašna**
- **3 kašikebijelog brašna**
- **3 kašikeulja**

#### **Nadjev**

- **nekoliko kašikadžema**
- **nekolike kašicicekrema**
- **nekolike kašicicemljevenog keksa**

#### **Priprema**

Umutiti jaja i dodati mlijeko, so, ulje i sve vrste brašna. Sve sjediniti i promiješati. Tijesto ne treba da bude mnogo gusto, kao za klasicne palacinke. Peci palacinke u zagrijanom tiganju. Puniti palacinke džemom, kremom i plazmom - po želji. Prijatno!

#### **Savet**