

Palacinke od heljde filovane sa bademima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 20 kašikaheljdinog brašna
- 1 caša od kiselog mleka kisele vode
- 2 caše obicne vode
- malosoli
- 2 kašikemaslinovog ulja
- 1 prstohvatsode bikarbone

Fil:

- 200 gmlevenih badema
- 2-3 kašikestevije

Priprema

U dublju posudu penasto ulupati jaja sa solju. Potom postepeno dodavati maslinovo ulje, sodu bikarbonu, heljdino brašno, obicnu i kiselu vodu. Sve dobro zamesiti da se grudvice od brašna razbiju. Na malo maslinovog ulja pržiti palacinke sa obe strane da porumene. Pecene palacinke filovati mlevenim bademima i stevijom. Saviti u trougao i služiti ih dok su tople.

Savet