Palacinke od heljde filovane sa bademima

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **20 kašika**heljdinog brašna
- **1 caša od kiselog mleka**kisele vode
- **2 caše** obicne vode
- **malo**soli
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 prstohvat**sode bikarbone

Fil:

- **200 g**mlevenih badema
- **2-3 kašike**stevije

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