

Palacinke sa heljdom za zdrav dorucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** g heljdinog brašna
- 2 jajeta
- **malo** soli
- **2 kašice** ajvara
- **malo** vode

Priprema

U ciniju stavite heljdino brašno, dodajte 2 jajeta i malo mešati. Zatim dodavati vodu dok smesa ne postane re?a malo. Dodati malo soli, ajvar i malo ulja. Smesa mora biti gušca nego za obicne palacinke da možete da je sipate iz cinije. Ukoliko vam smesa bude samo na sredini tiganja, kašikom rasirite palacinku da može lepo da se ispece. Videcete kao kod americkih rupice koje se pojave kad budu gotove na jednoj strani.

Peci i filovati po želji. Od ove smese dobijete 4 palacinke na slikama vidite kolike su.

Savet

Heljda je zdrava i hranljiva, pomaže prilikom mršavljenja, ali samo u umerenim koli?inama. Ajvar sam dodala zbog ukusa, jer ja ne volim bas ukus heljde, ali sa ajvarom je vrh. Prijatno:)