

Palacnke sa kurkumom i paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/3 kašičice** kurkume
- **3 kašičice** peršunovog lista
- **1 kašika** crvene i zelene paprike

Priprema

U ciniji izmešati: brašno, so, kurkumu i sodu bikarbonu. Dodati vodu i ulje, izmiksirati pa u to dodati seckano peršunovo lišće i kašikom promešati. Podeliti masu u dve cinije, pa u jednu dodati seckanu zelenu i crvenu papriku.

Teflon tiganj cetkicom premazati uljem, zagrejati i sipati malu kolicinu mase i ispeci palacinke. Palacinke služiti tople uz jogurt u koji je umešana kašicica seckanog peršuna.

Savet