

Palacinke sa cveticima zove-bazge



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mineralne vode
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** ulja
- **oko 250 g** brašna
- **1 prstohvat** soli
- **2 kašike** cvetica zove

Priprema

Zovu ili bazgu uberite negde u šumi... ne kraj puta, stavite u cediljku i pustite malo vodu po cvetovima. Stavite cvetove na papirnu salvetu. Osušite i iskidajte male cvetice, stavite koju kolicinu želite, ako volite miris zove. Uzmite zdelu. Pomešajte prvo jaja, ulje, so, vodu i mleko, pa postepeno dodajte brašno uz konstantno mešanje da izbegnete grudvice (brašno dodajte dok ne dobijete kremastu smjesu). Ostavite da odstoji desetak minuta, umešajte cvetice od zove. Pržite ih u zagrejanjoj tavi za palacinke u koju ste stavili samo kap ulja. Debljina palacinki ce zavisi od kolicine koliko ste usuli u tavu. Premazati ih možete namazima po želji.

Savet