

Palacinke od ovsenog brašna



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** ovsenog brašna
- **na vrh kašicice** praška za pecivo
- **2 kašicice** mlevenog lana
- **2 dl** kisele vode
- **1jaje**

Za pecenje palacinki:

- **malokokosovog ulja**

Priprema

Umutiti 1 jaje sa mlevenim lanom i praškom za pecivo. Dodavati kašiku po kašiku brašna. Mutiti žicom za mucenje, uz postepeno dodavanje kisele vode dok ne dobijete malo gušcu smesu, nego što je za obicne palacinke.

Tiganj u kojem cete peci palacinke stavite kašicicu kokosovog ulja i zagrejte na srednjoj vatri. Kada se ulje zaregre, zahvatiti malom sipacom smesu, razliti u tiganj i smanjiti malo vatru. Budu malo deblje. Peci ih otprilike po 1 minut sa obe strane.

Savet

Služiti uz med, javorov sirup, suvim voem, orašastim plodovima, svežim voem.. Kombinacija je bezbroj. Ja ih obožavam. Jesti uz jogurt, orašaste plodove i jabuku sa dodatkom cimeta. Prijatno.