

Slane palacinke sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednje tikvice
- 3 jajeta
- 400 ml gustog jogurta
- 20 kašika brašna
- 1 kašica soli
- po ukusu bibera
- po ukusu karija
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 ml ulja za prženje

Priprema

Tikvice oprati, oguliti i izrendati na rende, malo ih posoliti. Viljuškom umutiti jaja, sjediniti sa jogurtom, dodati sve ostale sastojke. Smesi dodati malo bibera i karija, a zatim testo izmešati i sjediniti.

Tikvice iscediti od viška tečnosti i staviti ih u pripremljeno testo. Testo dobro izmešati. U tiganju za palacinke zagrijati malo ulja, sipati i razliti smesu za jednu palacinku. Palacinku pržiti s jedne i sa druge strane, dok ne porumene.

Postupak ponoviti sve dok ima smese i ne utroši se. Slane palacinke služiti tople uz domaći slan sir i paradajz salatu.

Savet

Po želji tikvice oguliti ili sa koricom izrendati za smesu. Kompletan i idealan obrok za doruak, ruak ili veeru. Palainke mogu da se jedu tople ili hladne, na bilo koji način i po svojoj želji one su veoma ukusne. Prijatno!