

Proteinske palacinke (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **1 prstohvat** krupne soli
- **100 g** bundevinog brašna
- **100 g** mekinja
- 2 dlmleka
- 1 dl jogurta
- 1 kašicica maslinovog ulja
- 1 dl (**manje-više**) vode

Priprema

Penasto izmutiti jaja i so.

Dodati brašno, mekinje i ulje, pa izmešati u glatku smesu. Dodavati lagano mleko, jogurt i vodu dok se ne napravi gustina testa za palacinke.

Na teflonski tiganj, na par kapi maslinovom ulja sipati sipacom kašikom smesu i rastanjiti po tiganju.

Peci sa obe strane na osrednjoj vatri.

Savet

Mazati po želji. Ako ste na dijeti, s nekim zdravijim namazom. Ako dodate steviu, palainke mogu biti slatkog ukusa. Ovako su snaNkaste.