

Americke palacinke sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g** heljdinog brašna
- **200 ml** mineralne vode
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **2 kašičice** praška za pecivo

Za premazivanje tiganja:

- **1 kašika** otopljenog maslaca

Priprema

Mažite sa pekmezom koji volite. :) kod mene danas sa šipurkom iliti šipkom i kajsijama. Pospite sa malo cimeta ako volite. Upalite šporet i stavite tavu da se greje. (ali ne na jaku vatru, kod mene je to 4) U zdelu stavite brašno, prašak za pecivo, so i sve promešajte. Odvojite žumance od belanjka, belanjak izmutite u cvrsti sneg. U zdelu dodajte žumanjce, vodu i sve izmešajte kašikom. Dodajte izmucen belanjak, sve lagano izmešajte. ?etkicu umocite u maslac i premažite tiganj. Kašiku smese stavljajte u tiganj i oblikujte palacinke. Pecite sa jedne i druge strane. Može slatke, a može i slane, kako volite.

Savet