Palacinke sa feta sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **oko 3 dl**mleka
- **1,5 dl**mineralne vode
- **1 kašika**otopljenog maslaca
- **100 g**oštrog brašna
- **100 g**mekog brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **150-175 g**feta sira
- **1 kašika**svežeg vlašca

Priprema

Jaja malo umutiti viljuškom, pa dodati mleko, mineralnu vodu i otopljen maslac. Obe vrste brašna pomešati, pa ulivati tecne sastojke, mešajuci penjacom. Smesu ostaviti da odstoji 30 minuta. Tiganj podmazati maslacem, pa kutlacom stavljati smesu i peci palacinke na srednjoj vatri po minut-dva sa obe strane. Feta sir izmrviti i pomešati sa seckanim vlašcem, nafilovati palacinke i zamotati.

Savet