

# **Palacinke sa džemom od duda**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašicica šecera**
- **250 ml mleka**
- **150 ml kisele vode**
- **1/2 kesica prasha za pecivo**
- **100 g belog brašna**
- **100 g gražanog brašna**
- **30 ml ulja**

## **Priprema**

Umutiti jaja sa mlekom i kiselim vodom, staviti prstohvat soli i šefer, prosejana brašna pomešana sa praškom za pecivo i izmiksati u glatku smesu. Ostaviti kašu da ostoji oko sat vremena, pa peci palacinke po par minuta sa obe strane. Pecene palacinke filovati džemom od duda i poslužiti uz kuglu sladoleda.

## **Savet**