

Palacinke (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1/5 kašičice soli
- 1 kašičica šećera
- 200 g pšenicnog brašna
- 100 g heljdinog brašna
- 500 ml mleka
- 250 ml kisele vode
- 30 ml ulja

Priprema

Umutiti jaja, dodati so i šećer pa mleko, ulje, pšenicno i heljdino brašno i kiselu vodu. Umutiti mikserom i ostaviti da odstoji oko pola sata. Tiganj namazati uljem, dobro zagrejati, kutlacom sipati testo i razliti. Kad počne da se odvaja od ivica tiganja, palacinku okrenuti i pržiti i drugu stranu. Gotove palacinke stavljati na tanjir jednu preko druge i na kraju pokriti tanjirom. Uviti u platnenu salvetu i ostaviti 10 minuta.

Filovati po želji i uživati u ukusu!

Savet