

## **Palacinke (9)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3jajeta**
- **1/5 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **200 g pšenicnog brašna**
- **100 g heljdinog brašna**
- **500 ml mleka**
- **250 ml kisele vode**
- **30 ml ulja**

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so i šefer 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 pocne da se odvaja od ivica tiganja, palacinku okrenuti i pržiti i drugu stranu. Gotove palacinke stavljati na tanjur jednu preko druge i na kraju pokriti tanjirom. Uviti u platnenu salvetu i ostaviti 10 minuta.

Filovati po želji i uživati u ukusu!

### **Savet**