

Slane palacinke (10)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **na vrh noža** soli
- 1/2 kašičice šećera
- 350 g brašna
- 550 ml mleka
- 300 ml vode
- 40 ml ulja

Ostalo:

- kisela pavlaka
- pecenica
- krastavac

Priprema

Umutiti jaja, dodati so i šećer pa mleko, ulje, brašno i 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 tanjir jednu preko druge i na kraju pokriti tanjirom, uviti u platnenu salvetu i ostaviti 10ak minuta.

Palacinke premazati kiselom pavlakom i staviti koji list pecenice.

Saviti na pola pa još jednom na pola. Poslužiti uz krastavac salatu.

Prijatno!

Savet

Umesto pavlake može se staviti krem sir i umesto krastavca neka druga salata.