

Ciklaste palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 2 dl mleka
- 2 dl soka od cvekle
- 80 ml ulja

Za nadev:

- 100 g krem sira
- 80 g kisele pavlake
- 50 g carskog sira

Priprema

Umutiti jaja sa mlekom, uljem i sokom od cvekle, potom dodati suve sastojke i mutilicom izmešati kašu. Ostaviti da odstoji nekih 15-tak minuta.

Za to vreme pomešati krem sir, kiselu pavlaku i carski sir isecen na kockice za nadev. Ispeci palacinke, nadenuti i urolati. Posuti kockicama carskog sira odozgo.

Savet