

# **Jecmene slane palacinke**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kašikajecmenog brašna**
- **1,5 kašikamlevenog lana**
- **1/3 kašicice sode bikarbune**
- **1/2 kašicice soli**
- **po potrebi vode**
- **malo ulja**

## **Priprema**

U posudu pomesati brašno, mleveni lan, so i sodu pa dodati vodu, za pocetak pola šolje. Mutiti pa dodati još malo vode da dobijete gušcu smesu. Malo gušcu nego za obicne palacinke.

Zagrijati tiganj i premazati ga uljem. U zavisnosti od tiganja, moj se malo lepi, pa sam svaku drugu, trecu premazivala. Na zagrejani tiganj sipati smesu i razliti. Kada se zapeče pažljivo okrenuti da se zapeče i sa druge strane.

## **Savet**

Filovati po želji. Same palainke su posne pa ako ih filujete humusom ili ajvarom eto posnog obroka. Ja sam filovala kiselom pavlakom i dimljenom šunkom i suvim vratom. Jako su ukusne i zasitne. Saekajte da se malo prohlade pre filovanja kako bi omekšale i lakše se uvile.