

## *Jecmene slane palacinke*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kašika** jecmenog brašna
- **1,5 kašika** mlevenog lana
- **1/3 kašice** sode bikarbone
- **1/2 kašice** 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 gušću smesu. Malo gušću nego za obicne palacinke.

Zagrejati 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 zapece pažljivo okrenuti da se zapece i sa druge strane.

### **Savet**

Filovati po želji. Same palašinke 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. Sašekajte da se malo prohlade pre filovanja kako bi omekšale i lakše se uvile.