

Palacinke sa spanacem



težina: **srednje**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** spanaca
- **3 kašike** ovsenog brašna
- **3 kašike** heljdovnog brašna
- **3 kašike** kukuruznog brašna
- **5 kašika** pšenice brašna tip 400
- **2 supene kašike** ulja
- **200 ml** mleka
- **po potrebi** voda
- **1 kašičica** soli
- **1/3 kašičice** sode bikarbone

Priprema

Spanac izblendati, pa pomešati sve vrste brašna, so, sodu bikarbonu i mleko. Dodavati vodu koliko je potrebno da smesa bude ni preretka, ni previše gusta. Ako vam se učini da nije dovoljno pšenice brašna, slobodno dodajte još. A zatim i dovoljnu količinu vode. Pšenično brašno je važno zbog teksture. Omogućuje lakše pečenje i okretanje palacinki.

Staviti par kapi ulja na tiganj za palacinke i dobro zagrejati. Sipati po 1-1,5 kutlaca smese, u zavisnosti od velicine tiganja. Ove palacinke su, razumljivo, deblje od klasicnih i potrebno im je malo više vremena pri pečenju. Okretati ih tek kada se same odlepe od podloge. Tako ćete biti sigurni da neće pucati pri okretanju.

Uživajte :))

Savet

Ljubitelj sam spanaa i rado ga spremam na razne naine. Ovo je jedna zdrava varijanta za doruak. :)