

Americke palacinke + ražano brašno



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 jaja**
- **1 jogurtska čašamleka**
- **1 čašajogurta**
- **50 mlulja**
- **1 kašikameda**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 prstohvatsoli**
- **9 kašika** brašna
- **2 do 3 kašikeraženog brašna**

Priprema

Umutiti jaja žicom ili mikserom da se dobije kremasta tekstura. Potom dodati tecne sastojke, jogurt, mleko, ulje i med i lagano sjedinit pa dodati brašna, prašak za pecivo, so i sve zajedno izmešati. Kutlacom sipati smesu u tiganj premazan sa malo ulja i ispeci palacinke. (ps. smesu je važno sipatii u zagrejan tiganj, ali temperatura tokom pecenja palacinaka ne sme biti jaka, jer ce testo zagoreti i pre nego što se pojave mehurici).

Savet