

Posne palacinke sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g integralnog brašna
- **150** g heljadinog brašna
- **150** g graženog brašna
- **800** ml kisele vode
- **1** kašika sode bikarbone
- **4** kašika gustina
- **prsohvatsoli**

Priprema

U posudu pomešati brašna, gustin, sodu bikarbonu i so. Dodati kiselu vodu i mikserom (ja žicom) umutiti testo. Testo sipati kutlacom u tiganj (ja nisam podmazivala tiganj) okrecuci tiganj kako bi se smesa ravnomerno rasporedila. Kad palacinka pocne da se odvaja od tiganja, okrenuti na drugu stranu. Peci je tako još oko pola minuta, pa izvaditi na tanjir. Sa jedne strane se tokom pecenja pojavljuju rupice (mehurici), a sa druge ne. Palacinke nisu tanke. To je to!!! Nafilujete po želji - da li slatke ili slane, sami oducite. Bilo sa kremom, džemom, orasima ili sa šećerom.

Savet