

Posne palacinke sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** integralnog brašna
- **150 g** heljdinog brašna
- **150 g** graženog brašna
- **800 ml** kisele vode
- **1 kašika** sode bikarbune
- **4 kašikagustina**
- **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 ravnomerne rasporedila. Kad palacinka pocne da se odvaja od tiganja, okrenuti na drugu stranu. Peci je tako još oko pola minuta, pa izvaditi na tanjur. 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