

Slane palacinke od heljde



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Sastojci:

- 3 jajeta
- 2 šoljeheljdinog brašna
- 1 šoljapšenice brašna
- 3 dl mlijeka
- malosoli
- prstohvatsode bikarbonate
- 3 dl vode
- 3 kašikeulja

Nadjev:

- 400 g svježeg sira
- 4 kašike pavlake
- po ukusu soli

Priprema

Umutiti jaja, mlijeko i ulje, pa dodati obje vrste brašna, sodu bikarbonu i so. Dosuti i vode, po potrebi. Peci palacinke. Sjediniti sir i pavlaku, posoliti (ukoliko sir nije slan), pa svaku palacinku premazati filom i zarolati.

Poslužiti tople!

Savet