

Deblje mini palačinke ?

Ovo nam je baka radila kao djeci i super je - brzo i zasitno. Iako su u nazivu palačinke, kućni naziv je - jaja s brašnom. ? Ovisno o feelingu, budu slane ili slatke!



Sastojci:

- 2 jajeta
- 3 žlice integralnog pšeničnog brašna
- 1 dl tekućeg jogurta (može i npr. Bioaktiv)
- malo soli
- po želji začini - ovdje papar i mediteranski začini*
- malo maslinovog ulja za prženje

Priprema:

1. Umutite tijesto od navedenih sastojaka - gušće nego za palačinke. Ja sam stavljala vrhom pune žlice brašna pa mi je bilo malo pregusto - zato sam dodala žlicu-2 vode.
2. Zagrijte malo ulja u tavi. Po žlicu tijesta rasporedite tako da dobijete 4-5 debljih palačinki. Pecite minutu-2 pa okrenite da se zapeče i druga strana.
3. Poslužite sa slanim sirom i-ili salatom od sezonskog povrća.

Napomene: Na ovaj način možete napraviti i slatku varijantu - umjesto navedenih začina smjesi dodajte na vrh noža soli, žličicu-2 šećera te cimet ili aromu vanilije. Kao i klasične palačinke, poslužite ih uz voće, džem ili namaz po želji. Ova količina je bila dovoljna za dvije vrlo umjerene ili jednu vrlo gladnu osobu ? pa ako radite za više, povećajte sastojke u navedenom omjeru. Izuzmemo li mediteranske začine, opisan je način na koji je moja baka pripremala ovo jelo. Bilo je savršeno za nas klince koji smo htjeli jesti odmah i sad. ? * Mediteranski začini su mješavina sljedećeg sastava: ružmarin, bosiljak, primorski vrijesak, majčina dušica, mažuran, origano. Recept je napisan 18.02.2009.