

Palacinke od krompira II

:) za mlade domacice

1 Krompir oljustite, sitno narendajte i ocedite. Dodajte brasno, mleko i salamu koju ste iseckali na sitne rezance.

2 U to umesajte razmucena jaja, malo soli, biber, naseckani persun, izgnjeceni beli luk i Vegetu. Na kraju dodajte mineralnu vodu.

3

5 U tiganju zagrejte malo ulja i ravnomerno u obliku palacinki rasporedite pripremljenu smesu. Palacinke pecite s obe strane dok ne dobiju zlatnozutu boju. Na pocetku testo pecite na nizoj temperaturi pa po potrebi pojačajte.

Sastojci:

krompira 1 kg
psenicnog brasna 200 gr
mleka 200 ml
mineralne vode 100 ml
jaja 2
parizera ili sunkerice 250 gr
belog luka 2 cesnja
persun so,
vegete 1 kasika
za przenje i ulje

Napomena:

Ove ukusne palacinke od krompira mozete poslužiti s raznim salatama ili, u zimsko doba, s dinstanim kiselim kupusom. Prijatno!!!