

Žir: Palačinke i kafa

Palačinke od žira

½ šolje integralnog ražanog brašna
1 šolja pšeničnog brašna
½ šolje brašna od žira
1 kašika meda
1 kesica praška za pecivo
½ kašičice soli
1 šolja mleka
1 kašičica ulja
1 jaje

Fil

3 kašike kafe od žira
3 kašike meda
50 g malina
50 g borovnica

Kafa od žira

1 kašika kafe od žira
150 ml vode
50 ml mleka
1 kašičica meda

Način pripreme

1. Spojiti sve tri vrste brašna. Dodati jaja, mleko, so, prašak za pecivo, med i ulje. Umutiti masu i peći na tiganju podmazanim sa malo ulja. Svaku palačinku premazati mešavinom kafe i meda i slagati jednu palačinku na drugu. Palačinku na vrhu ukasiti malinama i borovnicama, preliti ih medom.
2. Kašiku kafe od žira sipati u šolju. Preliti ključalom vodom, dodati mleko i med. Pomešati i poslužiti.