

# 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.