

BODZAVIRÁGOS PALACSINTA

Hozzávalók 16 db-hoz:

30 dkg liszt változó arányban: teljeskiőrlésű és sima búzaliszt

2 db tojás

600 ml víz

1-2 evőkanál olívaolaj

pici só

egy nagy marék lecsipegetett bodzavirág

16 evőkanálnyi magas gyümölcs- és alacsony hozzáadott cukortartalmú lekvár vagy dzsem

Elkészítés:

Egy tálban a tojásokat picit sóval kissé felferjük, majd a lisztet a vízzel felváltva, jól összekeverve, csomómentesen, nem túl híg palacsintatésztát készítünk. Hozzákeverjük az olajat, majd a bodzavirágot és állni

hagyjuk legalább 20 percet. Palacsintasütéshez a palacsintasütőt picit olajjal kikenjük, felmelegítjük és a sütő méretétől függően kb. 5-6 dkg-nyi, kb. 1 dl tésztát beleöntünk, miközben szép egyenletesen elterítjük a serpenyőben. Közepes-magas lángon pár perc alatt sütjük, ha elmozdul már, akkor átfordítjuk és csupán 15-20

másodpercig sütjük a másik felet. Tányérra tesszük az elkészült palacsintatésztát és lekvárral megkenve kínáljuk.