

## Kvinojine palačinke



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

### Priprava:

Za **kvinojine palačinke** najprej kvinojino in pšenično moko zmešamo. Primešamo jajca, mleko, razpuščeno maslo in sol in tmešamo v redko testo za palačinke.

Pustimo počivati 1 uro, nato še enkrat dobro premešamo.

V ponvi segrejemo nekaj malsa in dodamo zajemalko testa. Kratko popečemo, obrnemo in po potrebi še enkrat popečemo na prvi strani, da postane palačinka lepe zlato-rumene barve.

Na ta način porabimo še preostalo testo. Pečene **kvinojine palačinke** nato namažemo z marmelado po želji in potresemo s sladkorjem v prahu.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** topla sladica

**Lastnosti:** ugodna kuhinja ,  
vegetarijansko

### Sestavine za 4 porcije:

- 70 g kvinojine moke
- 70 g pšenične moke
- 2 jajci
- mleko (po potrebi, pribl. 250 ml)
- 2 žlici masla
- 1 ščepec soli
- maslo (za peko)
- marmelada
- sladkor v prahu (po želji)