Paleo palacinka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 g**kokosovog brašna
- **4**jajeta
- **100 g**spanaca (sitno iseckane)
- **100 g**šunke sitno iseckane
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**maslinovog ulja

Priprema

U ciniju izlijte 4 jajeta i umutite viljuškom. Spanac operite i sitno nasecite (možete koristiti i zamrznuti spanac). Dodajte spanac u ciniju sa jajima, dodajte kokosovo brašno, prašak za pecivo i kašicica ulja. Šunku sitno naseckajte i dodajte (može i umesto šunke dimnjeni vrat). Smesu dobro sjediniti, ukoliko želite možete posoliti i pobiberiti. Odložite smesu na nekih 5 minuta da malo odstoji. U tiganj za palacinke ulijte kašicicu ulja i kada se tiganj zagreje oblikujte palacinke. Jedna kašika smese, oblikovana u krug i tako ispadnu manje palacinke. Kratko ispecite s jedne strane oko (3 minuta) kratko s druge.

Savet

Od tih osnovnih sastojaka ja sam ispekla 8 palainki.