

Hajdina palacsinta (kb. 5-6 kisebb darabhoz 20-22 cm-es serpenyőben sütvé):

150g hajdinaliszt

1 kis csipet só

kb. 4,5 dl víz

20 g lenmagliszt (esetleg tápióka keményítő)

1 közepes bio citrom kicsavart leve

*Sütéshez:* olaj

Egy kis tálban a lenmaglisztet simára keverjük a citromlével.

Egy nagyobb tálba tesszük a hajdinalisztet és a sót, hozzáadjuk a citrommal simára kevert lenmaglisztet. 2 dl vizet adunk hozzá és csomómentesre keverjük (egy sűrűbb masszát kapunk), majd apránként továbbhígítjuk a maradék vízzel. 10 percre állni hagyjuk.

Egy kisebb átmérőjű serpenyőt minden palacsinta előtt bekenünk vékonyan olajjal, felforrósítjuk, majd a hagyományos módon a mindkét oldalán át- és megsütjük a palacsintákat. (A palacsinták vastagabbak, így a sütési idő hosszabb lehet, az első oldal mindig min. 2 perc.)