

Пърленка с брашно от просо

време за приготвяне: **10 мин.**

Продукти за 4 порции:

- 4 с.л. брашно от просо
- 2 яйца
- 1 с.л. кисело мляко
- 1 ч.л. сол
- масло за тигана (краве или кокосово)



Смеси и разбъркай яйцата и солта. Добави киселото мляко и бъркай, докато получиш еднородна смес. Без да спираш да бъркаш, постепенно добави брашното. Трябва да се получи гладка смес. Загрей тигана на среден огън и го намажи с малко масло. Изсипи един черпак от сместа и печи, докато започне да придобива златист цвят (не повече от 1 мин.). След това обърни от другата страна и довърши печенето.