

Palacinke sa sirom i bananama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **15** kašikabrašna
- kisela voda
- prstohvatsoli
- **2** kašikešecera
- **1** kašikaruma
- **1** kašikaulja

Za fil:

- **500** g sitnog sira
- **2** manje banane
- **8** kašikašecera

Preliv:

- **180** ml kisele pavlake
- **1** jaje
- **3** kašikešecera
- **20** g cokoladnih mrvica

Priprema

Belanca umutiti u sneg, žumanca pomešati sa brašnom dodati kiselu vodu po potrebi, so, šefer, rum, ulje i belanca. Ispeci palacinke.

U sir umesati šefer i seckane banane.

Filovati palacinke poredati u nauljen pleh. Pavlaku pomešati sa jajem šeferom i umešati cokoladne mrvice preliti preko palacinki peci na 200 oko 20 minuta.

Savet