

Palacinke sa kremom, bananama, plazmom...



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **4**jajeta
- **4 kašike** ulja
- **4 dl**mleka
- **4 dl**kisele vode
- **prstohvatsoli**

Za nadev:

- **200 g**krema
- **4**banane
- **100 gm**levene plazme

Priprema

Jaja umutiti rucnom muntilicom. Dodati polovinu brašna i mleka, pa nastaviti mutiti mikserom. Dodati ostatak brašna, prstohvat soli i ostatak mleka. Dobro umutiti mikserom, da ne bude grudvica. Dodati kiselu vodu i ulje, pa sve sjediniti rucnom muntilicom. Ostaviti da stoji dvadesetak minuta, pa peci.

Pecene palacinke premazati kremom, posuti plazmom i složiti seckane banane. Služiti uz neki omiljeni sladoled ili šlag krem.

Savet