Japanese crepes



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **400 ml**mleka
- **150 g**brašna
- **30 g**putera
- **1 kašika**šecera
- **malo**soli

Za fil:

- **100 ml**šlag kreme
- **100 ml**mleka
- **malo**topinga (preliva) od cokolade
- **4-5**banana

Priprema

Za palacinke: umutiti jaja sa malo soli, dodati mleko, brašno, otopljeni puter i šecer, pa ostaviti smesu da odmori 15-ak minuta, pa onda ispržiti palacinke. Fil: šlag kremu umutiti sa mlekom, banane iseckati na kolutove. Priprema: na palacinku istisnuti šlag u obliku latinicnog slova V, zatim staviti banane i preliv, pa palacinku preklopiti na pola i uviti u "fišek".

Savet

Japanski recept ne može da omane. :) Ukoliko imate tu mogunost, pržite palainke na plotni. Mleko za palainke mora biti sobne temperature, ili ga zagrejte 20-ak sekundi u mikrotalasnoj. Možete koristiti voe koje želite, kao i preliv, ak i kombinovati više vrsta voa, a možete dodati i kuglu-dve sladoleda.