

Palacinke sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 350 g brašna
- 250 ml kisele vode
- 250 ml mleka
- 3 jajeta
- 170 ml obične vode
- 40 ml ulja
- 1 ispasirana banana
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli

Za fil:

- 2 kesice šlag krema od čokolade (može i od vanile)
- 1 kašika rum
- 2 banane

Priprema

Testo: Umutiti jaja, pa dodati običnu vodu, kiselu vodu, ulje, šećer, so, ispasiranu bananu i na kraju, brašno. Sve dobro umutiti, da nema grudvica. Pržiti palacinke na uobičajeni način.

Fil: Umutiti dobro šlag krem, po uputstvu sa kesice, dodati dve ispasirane banane i rum (za decu izostaviti rum).

Filovati palacinke, poreati, tanko, isecenu bananu, umotati palacinke, (po želji) i po vrhu išarati sa topingom.

Savet