Palacinke sa nutelom, bananom i plaznom u mleku



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **2 šolje**brašna
- **2,5 šolje**kisele vode
- **1 šolja**mleka
- **3 kašike**ulja
- **1 kesica**praška za a pecivo
- **1 kašika**šecera
- **2**jajeta

Fil:

- **200 g**nutele
- **3**banane
- **200 g**mlevene plazme
- **200 ml**mleka

Priprema

Umutimo jaje sa šecerom. Dodamo brašno sa praškom za pecivo, kiselu vodu i ulje. Umutimo testo. Ako je suviše retko dodamo još malo brašna, ako je previše gusto dodamo još malo kisele vode. Ispecemo palacinke na tiganju.

Fil: pomešamo plazmu i mleko i ostavimo da otpusti, treba da bude gušce da ne curi. Banane isecemo na kolutove. Palacinke prvo obilno premazemo nutelom, jednu polovinu. Onda poreamo bananu pa na kraju

stavimo plazmu u mleko. Ponovimo za sve palacinke. Urolamo ih.

Savet

Fil sa plazmom i mlekom sam probala u jednoj palainkarnici i odlian je. Preporuujem da probate. Mnogo je lepše nego samo mlevena plazma :-)