

Americke palacinke - prasici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za palacinke:

- 1jaje
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gbrašna
- 150 mlmleka
- 100 mlkisele vode
- 50 mlulja
- 50 gšecera

Fil:

- 100 gmlecne cokolade
- 100 gcrne cokolade
- 100 mlmleka
- 50 gmlevenog keksa
- 1banana

Priprema

Umutimo jaje sa šećerom. Dodamo mleko, kiselu vodu i ulje pa dobro umutimo. Na kraju prosejemo brašno i prašak za pecivo pa mutimo da nema grudvica. Podmažemo tiganj i stavimo da se ugreje na najjacoj vatri.

Onda smanjimo na pola i pržimo palacinke. Moje su bile u malom tiganju u obliku praseta.

Fil: Izlomimo obe vrste cokolade u šerpicu i dodamo mleko. Zagrevamo dok se cokolada lepo ne otopi i dok se ne stvori ujednacena smesa. Mažemo palacinke cokoladom pa stavimo malo keksa pa kolutove banane.

Savet

:D