

Osvežavajuci letnji užitek



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Palacinke:

- 3 jajeta
- 1 vanilin šećer
- **vrh noža** soli
- **po želji** mleka
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** vode
- maloulja

Fil plazma:

- 500 ml mleka
- 7 kašika mlevene plazme
- 3 kašike šlag kreme

Fil malina:

- 300 g zamrznutih malina
- 4 vanilin šećera
- 3 kašike mleka

Priprema

Palacinke: Umutiti jaja, šećer, so i mleko, dodati brašno i zamesiti gustu pa polako dodavati vodu do

odgovarajuće gustine. Dodati malo ulja. Peci u tiganju i ostaviti da se ohlade.

U nutri mikseru staviti sve sastojke za plazma fil i izmiksati.

U nutri mikser staviti zaledjene maline, vanilin šećer i mleko i izmiksati par sekundi.

U sredinu palacinke staviti fil od plazme pa od maline, uviti u trouglic i dekorisati malinom. Prijatno!

Savet

Po želji može i drugo voće.