

Jogurt palacinke sa bananama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 180 ml jogurta
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 kašike šecera
- 1 prstohvatsoli
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 banana
- 110 g brašna
- maloulja

Priprema

Jaja sjediniti sa šecerom i vanilin šecerom i sve dobro umutiti. Dodati jogurt, so i brašno pomešano s praškom za pecivo. Ja sam u testo stavila i 2 kašike ulja jer pecem palacinke na keramickom tiganju koji se ne podmazuje. Vi možete ulje izostaviti iz testa, ali onda morate podmazati tiganj da vam se testo ne bi lepilo za dno.

Tiganj zagrejati na najjace, smanjiti na polovinu (kod mene je od 1-6, pecem ih na 3). Sipati testo na tiganj, poredjati po njemu 2-3 kolutica banane i pržiti s jedne strana dok se ne pojave mehuricu po vrhu palacinke. Pažljivo okrenutu palacinku na drugu stranu i nakon 2 minuta one su gotove.

Savet

Palainke poslužiti po želji, pošeerene ili uz Nutellu i uživati.