

Palacinke bez kisele vode



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 500 ml mleka
- 1/2 šoljice ulja
- malo soli

Za nadev:

- po želji eurokrema
- po želji mlevene plazme

Priprema

U činiju staviti jaja, brašno, ulje, mleko i mikserom sjediniti smesu. Zatim kutlacom vaditi na vreo tiganj smesu, i kružnim pokretima praviti palacinke. I peci po 1-2 minuta sa obe strane.

Kada su gotove, filovati ih eurokremom i plazmom.

Savet

Služiti uz sok od borovnice. Prijatno.