

## ***Punjene americke palacinke***



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

### **Sastojci**

#### **Smesa za palacinke:**

- **1**jaje
- **110 g**brašna
- **1 ravna kašika**sode bikarbone
- **1 ravna kašika**praška za pecivo
- **150 ml**mleka

#### **Ostalo:**

- **mal**ovoca po izboru
- **mal**oulja za pečenje

### **Priprema**

Nemate ništa slatko. :) Ništa brže za napraviti. Sve sastojke staviti u zdelu, jaje, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i mleko, dobro promešati i ostaviti desetak minuta, na sobnoj temperaturi da stoji. U tavu dodati malo ulja i stavljati po 1 kašiku smese. Voce po želji sitno iseckati ili neki krem Staviti na palacinke i još malo posuti smese po vocu., okrenuti palacinku i ispeci. Ako vam ove sa vocem nisu dovoljno slatke, prelite ih sa nekim sirupom, topljenom cokoladom.....

### **Savet**