

Zdrave palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150-200 ml mlijeka
- 1 banana
- 2 kašike otopljenog putera
- 1 kašika meda
- prstohvat soli
- 1/2 praška za pecivo
- 90 g zobenih pahuljica
- 60 g heljdinog brašna
- po ukusu cimeta

I još:

- 3 banane
- par kašika meda
- malo cimeta

Priprema

Dobro izmiksati zobene pahuljice, tako da dobijete brašno. Ispasirajte bananu, pa dodajte umucena jaja, istopljen puter, prstohvat soli, kašiku meda, malo cimeta, brašno od zobenih pahuljica i heljdino brašno, kao i prašak za pecivo. Sve sjedinite, pa sipajte mlijeko (oko 150 ml). Masa treba da je gušća od smjese za klasične palacinke. Po potrebi dodajte još malo mlijeka.

Tavu premažite sa malo ulja, pa sipajte smjesu. Oblikujte palacinku. Pecite na umjerenoj temperaturi.

Kada se pojave mjehurici, pažljivo, špatulom okrenite palacinku. Pecite još oko 1-2 minuta.

Na isti nacin pripremite i ostale palacinke.

Poslužite tople, sa sjeckanim bananama, posute cimetom i prelivene medom.

Savet