

Palacinke sa kremom, bananama, plazmom...



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **4** jajeta
- **4 kašike** ulja
- **4 dlm** mleka
- **4 dl** kisele vode
- **prstohvat** soli

Za nadev:

- **200 g** krema
- **4** banane
- **100 g** mlevene plazme

Priprema

Jaja umutiti rucnom mutilicom. Dodati polovinu brašna i mleka, pa nastaviti mutiti mikserom. Dodati ostatak brašna, prstohvat soli i ostatak mleka. Dobro umutiti mikserom, da ne bude grudvica. Dodati kiselu vodu i ulje, pa sve sjediniti rucnom mutilicom. Ostaviti da stoji dvadesetak minuta, pa peci.

Pecene palacinke premazati kremom, posuti plazmom i složiti seckane banane. Služiti uz neki omiljeni sladoled ili šlag krem.

Savet

.