

Japanese crepes



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 400 ml mleka
- 150 g brašna
- 30 g putera
- 1 kašika šecera
- malo soli

Za fil:

- 100 ml šlag kreme
- 100 ml mleka
- malo topinga (preliva) od čokolade
- 4-5 banana

Priprema

Za palacinke: umutiti jaja sa malo soli, dodati mleko, brašno, otopljeni puter i šecer, pa ostaviti smesu da odmore 15-ak minuta, pa onda ispržiti palacinke. Fil: šlag kremu umutiti sa mlekom, banane iseckati na kolutove. Priprema: na palacinku istisnuti šlag u obliku latinicnog slova V, zatim staviti banane i preliv, pa palacinku preklopiti na pola i uviti u "fišek".

Savet

Japanski recept ne može da omane. :) Ukoliko imate tu mogućnost, pržite palainke na plotni. Mleko za palainke mora biti sobne temperature, ili ga zagrejte 20-ak sekundi u mikrotalasnoj. Možete koristiti voće koje želite, kao i preliv, ali i kombinovati više vrsta voća, a možete dodati i kuglu-dve sladoleda.