

## **Palacinke sa eurokremom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**brašna
- **2**jajeta
- **2 kašike**ulja
- **200 ml**mleka
- **200 ml**kisele vode
- **1 prstohvatsoli**
- **250 g**eurokrema

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati polovinu brašna i mleka. Umutiti pa dodati ostatak brašna, mleka i prstohvat soli. Mutiti da ne ostanu grudvice, dodati kiselu vodu i ulje, zatim kutlacom promešati da se masa izjednaci. Ostaviti da odstoji pola sata pa peci palacinke. Tople mazati eurokremom i poslužiti.

### **Savet**