

## *Palacinke sa crnom cokoladom i višnjama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- 2 jajeta
- 2 dl mleka
- 1 dl kisele vode
- oko 300 g brašna
- 1 dl ulja

#### **Za premazivanje:**

- 100 g rastopljene čokolade

#### **Za dekoraciju:**

- 100 g crne čokolade
- 100 g višanja
- 1 narandža
- 4 badema
- malo šećera u prahu

### **Priprema**

Napravite smesu za palacinke.

Ispržite palacinke.

Premazati svaku palacinku sa otopljenom cokoladom. Uviti je-odnosno, urolati je.

Poređati na tanjiru za serviranje.

Čokoladu otopiti, staviti u kesu. Kesu probušiti iglom i pravite šaru po pek papiru.

Papir zalepite na palacinku. Odvojite ga i dekorisati po želji.

**Savet**