

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.

Poreati na tanjiru za serviranje.

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

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

Savet