

Šarena palacinka od jednog jajeta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece jaje
- 1sveža šargarepa
- 1/2 svežeg krastavca
- 4-5 **grancice** svežeg peršuna

Priprema

Jaje dobro izlupati viljuškom. Dodati rendanu šargarepu i krastavac. Svež peršun oprati i saseckati. Sve lepo promešati i sjediniti. Teflonski tiganj dobro zagrejati sa kašikom ulja (ja sam u tiganju za palacinke). Kada je tiganj vreo izruciti jaje i viljuškom slobodno rasporedite povrce ako je sve na jednom mestu. Kada se lepo zapece (protresite tiganj i kada se palacinka odvaja zapecana je). Kkrenite je da se zapece i sa druge strane.

Savet

Lagana veera je spremna :) Služiti uz svežu salatu. Po ukusu palainku možete premazati sa malo pavlake i dodati šunku, kakavalj ili šta ve volite. Ja sam se odluilu za laganiju varijantu uz salatu i kašiicu - dve keapa :)