

Palacinke sa nutelom, bananom i plaznom u mleku



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- 2 šoljebrašna
- 2,5 šoljekisele vode
- 1 šoljamleka
- 3 kašikeulja
- 1 kesicapraška za a pecivo
- 1 kašikašecera
- 2 jajeta

Fil:

- 200 gnutele
- 3 banane
- 200 gmlevene plazme
- 200 ml mleka

Priprema

Umutimo jaje sa šećerom. Dodamo brašno sa praškom za pecivo, kiselu vodu i ulje. Umutimo testo. Ako je previše retko dodamo još malo brašna, ako je previše gusto dodamo još malo kisele vode. Ispecemo palacinke na tiganju.

Fil: pomešamo plazmu i mleko i ostavimo da otpusti, treba da bude gušće da ne curi. Banane isecemo na kolutove. Palacinke prvo obilno premazemo nutelom, jednu polovinu. Onda poreamo bananu pa na kraju

stavimo plazmu u mleko. Ponovimo za sve palacinke. Urolamo ih.

Savet

Fil sa plazmom i mlekom sam probala u jednoj palainkarnici i odlian je. Preporuujem da probate. Mnogo je lepše nego samo mlevena plazma :-)