

## Crna palacinka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dlmleko
- brašno
- **prstohvatsoli**
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kašicicekakaoa
- 1banana
- **malomlevenog** keksa
- eurokrem
- preliv od jagode (ili bilo koji drugi vocni preliv)

## Priprema

Umutiti klasicnu smesu za palacinke (brašno, jaja, mleko ili voda, vanil šecer, malo soli). U tu smesu staviti jednu do dve kašicice kakao praha, promešati i peci palacinke. Na pecenu palacinku namazati eurokrem, posuti sa malo mlevenog keksa i staviti jednu bananu. Urolati palacinku sa bananom i iseci ukoso na kriškice 3-4 cm i poreati na tanjir. Prelivom od jagode ili drugim vocnim prelivom preliteri svaki zalogaj palacinke sa jedne strane. Po želji staviti coko ili vocni toping na tanjir, pre serviranja palacinke. Ukrasiti listom sveže nane. Prijatno!

## Savet

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom novom zalogaju! Uzdravlje i prijatno!!