

Americke palacinke - prasici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za palacinke:

- **1**jaje
- **1** kesicaprška za pecivo
- **100** gbrašna
- **150** mlmleka
- **100** mlkisele vode
- **50** mlulja
- **50** gšecera

Fil:

- **100** gmlecne cokolade
- **100** gcrne cokolade
- **100** mlmleka
- **50** gmlevenog keksa
- **1**banana

Priprema

Umutimo jaje sa šecerom. Dodamo mleko, kiselu vodu i ulje pa dobro umutimo. Na kraju prosejemo brašno i prašak za pecivo pa mutimo da nema grudvica. Podmažemo tiganj i stavimo da se ugreje na najjacoj vatri.

Onda smanjimo na pola i pržimo palacinke. Moje su bile u malom tiganju u obliku praseta.

Fil: Izlomimo obe vrste cokolade u šerpicu i dodamo mleko. Zagrevamo dok se cokolada lepo ne otopi i dok se ne stvori ujednacena smesa. Mažemo palacinke cokoladom pa stavimo malo keksa pa kolutove banane.

Savet

:D