

Palacinke sa vocnim jogurtom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašicica soli
- 1 kašika šecera
- oko 100 g omekšalog maslaca
- 3-3,5 dl vocnog jogurta po izboru
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašicica rendane limunove kore
- po potrebi brašna

I još:

- po želji slatko od borovnice

Priprema

Penasto umutiti jaja sa solju i šecerom, a potom staviti vocni jogurt po želji, rendanu limunovu koru i omekšali maslac. Sve to ujednaciti mikserom, a onda dodavati brašno, malo po malo, da se dobije smesa nešto gušća nego za obicne palacinke. Vaditi kutlacom gomilice mase i razlivati u tiganju po dve ili tri, u zavisnosti od velicine tiganja. Peci ih na uobicajen nacin, da dobiju lepu, zlacanu boju, s tim da ih treba malo pritisnuti špatulom kad se naduvaju. Poslužiti uz slatko od borovnica, ili po izboru...

Savet