

Palacinke od ananasa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** kriškiananasa
- **1** šoljamleka
- **1** šoljakisele vode
- **2** šoljebrašna
- **6** kašikašecera
- **1**jaje

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom. Dodat mleko i kiselu vodu i na kraju brašno. Treba da bude malo gušca smesa nego za palacinke. Zagrejati dobro ulje na tiganju pa umakati kriške ananasa u umucenu smesu i pržiti dok lepo ne porumeni. Odozgo po želji može da se prelije crna cokolada, da se pospe prah šecerom ili lešnicima, bademima... Umesto ananasa mogu i jabuke.

Savet

:D