

Palacinke od ananasa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriški** ananasa
- **1 šolj** mleka
- **1 šolj** kisele vode
- **2 šolj** brašna
- **6 kašika** šećera
- **1 jaje**

Priprema

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

Savet

:D