

Osvežavajuci letnji užitak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Palacinke:

- **3 jajeta**
- **1 vanilin šecer**
- **vrh nožasoli**
- **po željimleka**
- **po potrebibrašna**
- **po potrebivode**
- **maloulja**

Fil plazma:

- **500 ml mleka**
- **7 kašikamlevene plazme**
- **3 kašikešlag krema**

Fil malina:

- **300 g sazmrnutih malina**
- **4 vanilin šecera**
- **3 kašikemleka**

Priprema

Palacinke: Umutiti jaja, šecer, so i mleko, dodati brašno i zamesiti gusto pa polako dodavati vodu do

odgovarajuce gustine. Dodati malo ulja. Peci u tiganju i ostaviti da se ohlade.

U nutri mikseru staviti sve sastojke za plazma fil i izmiksati.

U nutri mikser staviti zaledjene maline, vanilin šefer i mleko i izmiksati par sekundi.

U sredinu palacinke staviti fil od plazme pa od maline, uviti u trouglic i dekorisati malinom. Prijatno!

Savet

Po želji može i drugo voe.