

## **Kao palacinke .:)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** kefira
- **300 g** brašna
- **60 g** šećera u prahu
- **30 g** kakao
- **1 celo** jaje
- **2 g** sode bikarbonate
- **5 ml** soka od limuna

### **Priprema**

Ne mogu se uporediti sa klasicnim palacinkama, ali itekako mogu da ih zamene da zadovolje potrebu za slatkim .:) jedu se sa vocem, prelivene cokoladom ili samo posute šećerom u prahu ko kako voli.:) Kod mene je kombinacija cokolade i ananasa. :) Jaje pomešati sa šećerom i sokom od limuna, dodati kefir, kakao, brašno, sodu bikarbonu, dobro promešati smesa je gusta..... pržiti na teflon tavi sa malo ulja, stavljati po 1 kašiku ili više kolike palacinke želite.

### **Savet**