

Palacinke bez kisele vode



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **300 gbrašna**
- **500 mlmleka**
- **1/2 šoljiceulja**
- **malosoli**

Za nadev:

- **po željieurokrema**
- **po željimlevene plazme**

Priprema

U ciniju staviti jaja, brašno, ulje, mleko i mikserom sjediniti smesu. Zatim kutlacom vaditi na vreo tiganj smesu, i kružnim pokretima praviti palacinke. I peci po 1-2 minuta sa obe strane.

Kada su gotove, filovati ih eurokremom i plazmom.

Savet

Služiti uz sok od borovnice. Prijatno.