

oko palacinke sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 4 dl kisele vode
- 1 kašica soli
- 2 kašike šecera
- brašno
- 1 kašica sode bikarbone
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike ulja

Za nadev:

- džem od jagoda

Za dekoraciju:

- jagode
- narendana cokolada

Priprema

Umutiti jaja žicom za mucenje, zatim im dodati so, šecer, sodu bikarbonu, ulje, kiselu vodu, brašno i kakao. Napraviti glatko testo za palacinke standardne gustine.

Pržiti palacinke na zagrejanom tiganju.

Filovati palacinke džemom od jagoda. Dekorirati svežim jagodama po želji.

Savet

Od ove koliine se dobije 15-20 palainki. Malo drugaije palainke, uživajte! :)