

# Zdrave palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za testo

- **1** celo jaje
- **1** belance
- **1** banana
- **1** prstohvat soli
- **200 g** ovsenih pahuljica
- **1** čaša (**120 g**) probiotičnog jogurta

## Priprema

Banane izgnjeciti viljuškom, dodati celo jaje, belanac i prstohvat soli i umutiti mikserom da se izjednači. Dodati jogurt, još malo izmutiti. Ovsene pahuljice samleti u blenderu da se dobije brašno, dodati u smesu i izmutiti. Peci na kašičici ulja, u tiganju koji se ne lepi. Kašikom stavljati palacinke, malo ih rasporediti da se dobije neka srednja velicina. Prijatno!

## Savet

Zdrave palacinke, brzo se sprema, a jako su ukusne. Mogu se jesti sa čime god, ja ih jedem sa medom. A mogu i same, banana ih zaslađi. :)