

Kao palacinke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **3jajeta**
- **1 prstohvatsoli**

Za fil:

- **2narendane jabuke**
- **1/2 kašikice cimeta**
- **par kapitecne stevije**

Priprema

Prvo upaliti rernu na 180 stepeni. Odvojite žumanca od belanjaka. Belanje sa mikserom i prstohvatom soli izlupati u cvrsti sneg. Žumanje promešati viljuškom, dodati u belanje i sve lagano izmešati. Na veliku tepsiju iz rerne staviti papir za pecenje. Sipati smesu, poravnati na 0,5 mm i staviti peci desetak minuta. Izrendati dve jabuke, dodati cimet, steviju (vi možete dodati bilo koji šefer ili med....) raspoređiti po polacinki i urolati. To je to. Verujte mi kako je fino i socno. :) Naravno vi je možete premazati pekmezom ili eurokremom.... šta volite, a ako volite slanu verziju, filujte je sa sirom... ili sa onim šta volite. :)

Savet