

Palacinke sa nutelom, plazmom i bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **2**jajeta
- **3 kašike** ulja
- **250 ml**mleka
- **250 ml**kisele vode
- **1/2 kašicice** soli
- **1 kašicica**šecera
- **250 g**nutele
- **2**banane
- **100 gm**levene plazme

Priprema

U duboku ciniju umutiti jaja, dodati šefer, so, polovinu brašna i mleka. Dodati ostatak brašna i mleka. Mutiti da ne ostanu grudvice, dodati kiselu vodu i ulje zatim kutlacom promešati da se masa izjednaci. Peci palacinke na tihoj vatri. Tople palacinke mazati i dekorisati po ukusu.

Savet

Testo e biti bolje, ako ga ostavite da odstoji 20-30 minuta.