

Specijalne vocne palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** goljuštene banane (1 veca banana)
- **100** grendane šargarepe (1 veca šargarepa)
- **100 ml** grckog jogurta
- **1 prepuna kašika** meda
- **1 kesica** kesica vanilin šećer - burbon
- **100** goštrog brašna (3 prepune kašike)
- **1** jaje
- **malo** soli
- **malo** javorovog sirupa

Priprema

Banane oljuštiti i iseci na kolutove. Šargarepu oljuštiti i izrendati na sitno rende. U blender staviti kolutove banane, izrendanu šargarepu i jogurt i dobro izmutiti u krem.

Jaje sa malo soli penasto umutiti mikserom. U umuceno jaje dodati med, vanilin šećer – burbon, blenderom umucen krem i brašno. Dobro mikserom umutiti. Tavu staviti na vatru da se zagreje. Najmanjom kutlacom (za soseve) vaditi umucenu masu za palacinke, izliti na sredinu tave i lagano razvuci u krug.

Peci na srednjoj temperaturi, okrenuti i peci sa druge strane. Ukupno vreme pecenja iznosi 30 minuta.

Gotove palacinke odlagati na tanjir. Od ove smese sam dobila 12 malih palacinki.

Palacinke složiti na tanjir za posluživanje. Svaku palacinku lagano preliti sa malo javorovog sirupa.

Savet

Na jednoj internet stranici sam naišla na video recept za vone palainke. Naravno, na video receptu sve izgleda fantastino i jednostavno da jednostavnije ne može biti, ali kada pokušate tako nešto napraviti naii e te na beybroj problema. Jedan od problema je svakako bio sastav namirnica koje se jednostavno nisu mogle vezati i formirati palainku koja se nee raspadati. Zato sam prionula razradi i sastavila svoj recept pomou kojeg sam dobila prelepe i ukusne palainke.