

Palacinke sa bananom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 banana
- 130 g zobenih pahuljica
- 2 jajeta
- 100 g svežeg sira
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 prstohvatsoli
- 1 kašikicapraška za pecivo
- 50 ml mleka

Za prženje:

- maloulja

Priprema

Ovo su jako fine male palacinke, možete ih jesti sa vocem, (ja sam maline samljela) sladoledom, sa raznim prelivima, medom, javorovim sirupom..... U blender staviti oguljenu bananu, zobene pahuljice, jaja,so,prašak za pecivo, vanilin šecer, sir, mleko i sve dobrooo samljati. Smesa treba da bude glatka. Koristiti tavu koja se ne lepi. Dobro zagrejati, sipnuti nekoliko kapi ulja, kašikom stavljati smesu, oblikovati u krug i pržiti na laganoj vatri sa jedne i druge strane.

Savet