

Proteinske palacinke bez glutena



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120** g pirincane kaše bez glutena
- **1/2** kašičice cimeta
- **4** jajeta
- **1** kašičica šecera

Priprema

U plastični sud sipati kašu potom je sjediniti sa 4 jajeta, cimetom i šecerom, viljuškom sve dobro umutiti. Smesa je dosta gusta od koje izađe 4 palacinke. Na malo ulja u tiganju pržiti palacinke, po dve kašike smese staviti na zagrejano ulje i oblikovati krug viljuškom i peći svega par sekundi sa obe strane. Premazati ih željenim filom.

Savet

Prelako ih je spremiti, a zaista su preukusne! Filovati po želji..