

Proteinske palacinke bez glutena



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**pirincane kaše bez glutena
- **1/2 kašicice**cimetra
- **4**jajeta
- **1 kašicica**šecera

Priprema

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

Savet

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