

Rupicaste palacinke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **250 mljogurta**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **2 kašikešecera**
- **2 kašikeulja**
- **1 cašabrašna**

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti belanca. Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati jogurt i ulje. Promešati i dodati prašak za pecivo i brašno fino sjediniti, pa dodati umucena belanca (ja mutila viljuškom) i lagano izmešati. Tiganj malo namastiti uljem, zagrejati na srednjoj temperaturi i sipacom sipati smesu, pa kružnim pokretima kružiti po testu da se malo smesa razlige. Kada pocnu da se prave mehurici, uz pomoc špatule okrenuti palacinku i pržiti i drugu stranu, ali mnogo krace nego prvu.

Savet

Možete ih filovati po vašem ukusu. :)