

Rupicaste palacinke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 ml jogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike šećera
- 2 kašike ulja
- 1 kašabrašna

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti belanca. Žumanca umutiti sa šećerom, 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 razlije. 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. :)