Proteinske palacinke

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3 merice**proteina
- **2**belanca
- **1**celo jaje
- **1/2 šolje**sojinog mleka ili redovnog
- **2 kašike**usitnjenih zobenih pahuljica
- (može i mix po želji)
- vode po potrebi

Priprema

Staviti sve sastojke u blender i izmiksati. Izliti po 1/4 smese na tiganj (u zavisnosti od velicine samog tiganja) i peci na srednjoj temperaturi sa obe strane da bude ujednaceno.

Preliti javorovim sirupom ili medom i ukrasiti vocem. Može se filovati po želji pekmezom bez zasladjivaca, otopljenom crnom cokoladom...

Savet

Ja sam u smesu dodavala vode i mleka kako bi je razredila. Dobila sam sedam palainki. Pekla sam u tefalovom dubokom tiganju, prenik je nekih 10 cm.