

Palacinke sa nutelom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100** goštrog brašna
- **100** g mekog brašna
- **oko 4** dlmleka
- **1** dl mineralne vode
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **prstohvat** soli

I još:

- **100-125** g nutele
- **1** kutija sladoleda

Priprema

Penjacom umutiti jaja sa soli, mlekom i vodom, vanilinom, pa umešati brašno, mešajući da se ne bi stvorile grudvice. Ostaviti smesu da odstoji 20 minuta, a onda peci palacinke u tavi na srednje jakoj temperaturi, sa obe strane po 2-3 minuta. Premazati nutelom, složiti u trouglove i poslužiti sa kuglom sladoleda.

Savet