

Palacinke (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljke vode
- 1 kašicica praška za pecivo
- 2 kašike šećera
- po potrebi brašna

Ostalo:

- po potrebi keksa
- 100 g čokolade
- 50 g margarina
- po potrebi džema
- po potrebi ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa dodati kiselu vodu i brašno po potrebi do željene gustine, dodati prašak za pecivo. Sve umutiti da nema grudvica. Zagrijati tiganj i cetkicom ga premazati sa malo ulja. Sipati kutlacu smese razliti i peci sa obe strane. Otopiti čokoladu i margarin, premazati kremom palacinku, poreati ili nalopiti keks i uviti. Kada nestane krema ostatak mazati džemom.

Šta drugo kada šporet uveliko gori i pucketa, a svi bi nesto slatko :) Prijatno :)

Savet

Nekako su mi najlepse sa kiselom vodom.