

Palacinke Jagodica bobica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dl kisele vode
- 2 dl mleka
- 400 g brašna
- po ukusu soli
- po potrebi ulja

Za nadev:

- 200 g marmelade od jagoda
- 2 banane
- 200 g jagoda
- 100 ml topinga od čokolade
- po želji šlaga
- po želji kokosovog brašna

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i kiselu vodu, posoliti, dodati malo ulja i lepo umutiti. Od dobijene smese peći palacinke na uobičajen način.

Banane iseckati na kolutice, a jagode na krupnije komade.

Svaku palacinku premazati sa malo marmelade. Preko rasporediti seckane banane i jagode. Preklopiti u trougao.

Servirati na tanjir pa bogato preliteri toppingom od cokolade i ukrasiti šlagom i kokosovim brašnom po želji. Ukoliko preostane seckanog voca, rasporediti ga preko svake palacinke.

Savet