

## *Slatke palacinke*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Smesa za palacinke:**

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 2 kašikeulja
- 500 ml mlake vode
- malo soli
- malo šecera

#### **Za nadev:**

- 300 g eurokrema
- 50 g mlevene plazme
- po želji čokoladni preliv

### **Priprema**

U ciniju stavite: jaja, brašno, ulje, vodu, so i šećer. I mikserom umutite smesu, bez grudvica.

Zatim, na vrelom ulju kutlacom izruciti smesu na tiganj i kružnim pokretima napraviti palacinku. Peci sa obe strane 2-4 minuta.

Gotove palacinke filovati eurokremom i plazmom, preklopiti i preliti ga čokoladnim prelivom.

## **Savet**

Služiti uz sok od borovnice. Prijatno.