

Plazma palacinke



Sastojci

Testo:

- 2 jaja
- 75 g brašna
- 25 g **Plazme Mlevene**
- 2 dl mleka
- 1 kafena kašicica šecera
- 1 kafena kašicica soli
- malo ulja

Fil (za 2 palacinke):

- 30 g Nutelle
- 20 g **Plazme Mlevene**
- 1 banana
- 20 g brusnica

Za dekoraciju:

- cokoladni sos
- 0,5 dl slatke pavlake

Priprema

Napravite masu za testo i pecite u vrelom tiganju.

Palacinke namažite Nutellom, pospite Plazmom Mlevenom, stavite brusnice i seckane banane, a zatim ih savijte

u trouglove.

Tako savijene palacinke prelijte cokoladnim sosom i dekorirajte ulupanom slatkom pavlakom.