

Palacinke sa Eurokremom i Plazmom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **na vrh nozasoli**
- **2 dlmleka**
- **2 dlvode**
- **1 kašikaulja**
- **oko 500 gbrašna**
- eurokrem
- mleveni Plazma keks

Priprema

Umutiti jaja sa malo soli, dodati mleko i vodu, dobro sjediniti i po potrebi, zavisno od željene gustine dodavati brašno. Sipati kašiku ulja i pecu palacinke u tiganju podmazanom sa par kapljica ulja. Svaku palacinku premazati kremom i posuti mlevenim Plazma keksom. Presaviti ih, poprskati sa malo otopljenog krema ili cokolade i posuti keksom.

Savet