

## *Palacinke sa nutelom, plazmom i bananama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** brašna
- **2** jajeta
- **3 kašike** ulja
- **250 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **250 g** nutele
- **2** banane
- **100 g** mlevene plazme

### **Priprema**

U duboku ciniju umutiti jaja, dodati šećer, so, polovinu brašna i mleka. Dodati ostatak brašna i mleka. Mlutiti da ne ostanu grudvice, dodati kiselu vodu i ulje zatim kutlacom promešati da se masa izjednaci. Peci palacinke na tihoj vatri. Tople palacinke mazati i dekorisati po ukusu.

### **Savet**

Testo će biti bolje, ako ga ostavite da odstoji 20-30 minuta.