

BANANINE PALAČINKE

Zakaj ne bi imel/-a danes za večerjo slastnih bananinih palačink? S tabo delimo preprost recept za pripravo okusnih palačink, s katerim lahko presenetiš vse člane tvoje družine!

Potrebuješ:

3 banane

3 jajca

0,5 žličke pecilnega praška

2 žlici (kokosovega) olja



Navodila za pripravo:

Dve banani olupi in ju daj v skledico, kjer ju z vilico dobro pretlači. V drugi skledi z ročno metlico zmešaj jajca. Dodaj jim pretlačene banane ter pecilni prašek. Vse skupaj dobro premešaj!

Na kuhalnih pristavi ponev, v katero vlij kokosovo olje. Z nagibanjem ponve ga razlij po površini, odvečno olje odlij v lonček. Na segreto maščobo z žlico polagaj kupčke mase in jih s hrbtno sranjo žlice splošči.

Ko se palačinke ob robu obarvajo, na spodnji strani pa zapečejo, jih previdno obrni in speči še na drugi strani. Pečene palačinke iz ponve preloži na topel krožnik. Postopek ponavljaj, dokler ne porabiš vse mase. Po občutku dodaj na ponev tudi olje.

Pripravljene palačinke serviraj na krožniku. Tretjo banana olupi in nareži na kolobarje. Palačinke lahko preliješ z medom ali javorjevim sirupom ter jih obložiš z bananinimi kolobaji. Njamii!

Dober tek!

Učitelji OPB