www.moji-recepti.net

Recept:
Bananačinke



Sestavine:
150 ml mleka
1 x jajce
1 x žlička cimeta
2 x žlički grškega jogurta
1 x žlička pecilnega praška
100 g moke
2 x banani

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- V skledo nalijemo mleko, dodamo jajce, cimet in grški jogurt ter vse skupaj dobro premešamo.
- Moki dodamo pecilni prašek in ju vmešamo k mokrim sestavinam, da dobimo gosto zmes.
- Banani narežemo na kolobarčke in jih potunkamo v nastalo maso za palačinke.
- Ponev namastimo z oljem ali maslom in segrejemo.
- Na segreti ponvi popecimo bananine kolobarje v palačinkasti masi na srednji temperaturi.
- Palačinke lahko še namažemo z marmelado, čokoladnimi namazi ali medom.

- Če nam na koncu ostane še malo mase, si lahko naredimo še male puhaste palačinke zadnja slika.

- Bananačinke si lahko privoščimo za zajtrk, kosilo, večerjo ali malico. Odlične so tudi hladne.