www.moji-recepti.net

**Recept:**
Bananačinke




**Sastojci:**
150 ml mlijeka
1 x jaje
1 x žličica cimeta
2 x žličice grčkog jogurta
1 x žličica praška za pecivo
100 g brašna
2 x banane

**Težina:**

**Opći opis i postupak:**

- U zdjelu ulijte mlijeko, dodajte jaje, cimet i grčki jogurt i sve dobro promiješajte.
- U brašno dodajte prašak za pecivo i pomiješajte s mokrim sastojcima da dobijete gustu smjesu.
- Banane narežite na kolutiće i umočite u smjesu za palačinke.
- Tavu namazati uljem ili maslacem i zagrijati.
- Na zagrijanoj tavi na srednjoj temperaturi pržite kolutove banane u tijestu za palačinke.
- Palačinke možete namazati i džemom, čokoladnim namazima ili medom.
- Ako nam ostane malo mase na kraju možemo napraviti male rahle

palačinke zadnja slika.

- U bananama možete uživati za doručak, ručak, večeru ili međuobrok. Odlične su i hladne.