

BANANINE PALAČINKE

Za 20 manjših palačink potrebujemo:

Olivno olje
5 banan
5 jajc
1 jedilno žlico gladke/ostre moke

POTEK:

Pripravimo ponev, segrejemo kuhalnik ter dodamo kavino žličko olivnega olja. V eni posodi umešamo z mešalno metlico jajca, v drugi pa pretlačimo z vilico zrele/rjave banane. Masi iz posod zlijemo skupaj, dodamo jedilno žlico moke ter zopet umešamo.

Dobimo maso za bananine palačinke.

Z zajemalko vlivamo maso v ponev, obračamo s kuhinjsko lopatico in serviramo bananine palačinke na krožnike.

PO ŽELJI lahko dodamo v maso majhne koščke narezane čokolade, drugo kislo sadje, rozine, kakv,...

PO ŽELJI še lahko, ko so že pečene bananine palačinke namažemo marmelado, med, nutello, smetano,...



DOBER TEK!

1. a, b in c RAZREDI, OŠ GORNJA RADGONA
Učiteljice Silva Vračko, Zdenka Dresler, Simona Wolf Kolarič,
Simona Slogovič Brumen, spremljevalka Katja Žilavec
Vzgojiteljice Monika Bicskey, vodji Edita Vodan Šoštarič in Mateja Šut

