**Autor**Ana Marija Zagode

ShareTweetSaveEmail

1

Sad krečemo u izradu fantasticnih palačinki za krepet od finoće a i od velike količine sira.
OPREZ! Nisam stavila količine jer ja to od oka i iz ljubavi odredim.
Prvo cemo napraviti palačinke.
2. Razbijte jaje i u njega dolijte mlijeko i to sve izmiješajte.
Stavite još mlijeka grijati (tako budu malo mekše).
I onda to mlijeko dodajte u posudu i stavite brašno (koristite koje želite ja sam pirovo).
I dodati malo malo soli. Tko hoce neka prati svoj recept i moze dodati ako mu srce želi malo jamnice ili jogurta, oprezno s jogurtom, njega stavljate jako malo inaće će vam se palačinke raspasti. Vi ćete biti ljuti, na sebe i na jogurt, pa nemojmo stvarati tenzije između vas i jogurta.

3. Oke cool, sad smo sve izmijesali. Ali smo zaboravili uključiti rinku (ako ste na struji ako i ja) i sad se udaram po glavi jer sam si uskratila vrijeme da pojedem ovu slasnoću. Oke ajmo ukljuciti i zivčano čekati da se ugrije.
I sad nadam se uspješno smo ispekli palačinke!! Jeej we are half thereee ooooo livin on a prayer da će palačinke biti fine (a bit će).
4. A sada uzmite šunkicu, mozzarelu i krastavce (možete i drugu povrće, šampinjone, kukuruz ma ako želite i brokulu ali ne znam tko bi to htio), i narežite ih. I sada dok već slinite nad palačinkama lijepo si sastojke raspodijelite po njima.
5. E sad onak prekoplite palacinke, nemojte ju zarolat jer nije fora. I onda tu krasotu stavite u toster da se sir rastopi. Preporučam velike količine sire, jer jednom se živi, osim ako vjerujete u reinkarnaciju, ali onda ćete se opet roditi i moći jesti sir. Ili kupite mozzarellu light.
6. Dok se palačinke tostiraju vi uzmite ZVIJEZDINU MAJONEZU, ja ne znam šta bi drugo mogla uzeti osim nje, i stavite malo kiselog vrhnja, narezanih krastavaca i soli i slatke paprike. I to izmjestajte i taa daa dobili ste tartar umak.
7. Kad čujete kako ona mozzarella slasno cvrći. Brzo ali uprezno jer su ultra vruće lijepo ih servirajte, umocite u tartar i uživajte u ovom slanih palačinka koje imaju okus kao da su ih napravili mali anđeli.

8. Primam sve pohvale, a pritužbe ne ocekujem.

P.S. Ne odgovoram za izazivanje ovisnosti, prekomjerne težine i komentare vaše obitelji "Jel ti to opet jedeš one palačinke?

Enjoy!

Brašno
Mlijeko
1 kom. Jaje
Šunka
Mozzarela
Majoneza
Kiselo vrhnje
Kiseli krastavci




## NAMIRNICE

Brašno
Mlijeko
1 kom. Jaje
Šunka
Mozzarela
Majoneza
Kiselo vrhnje
Kiseli krastavci

## Način pripreme

1

Sad krečemo u izradu fantasticnih palačinki za krepet od finoće a i od velike količine sira. OPREZ! Nisam stavila količine jer ja to od oka i iz ljubavi odredim.

Prvo cemo napraviti palačinke.
2. Razbijte jaje i u njega dolijte mlijeko i to sve izmiješajte.
Stavite još mlijeka grijati (tako budu malo mekše).
I onda to mlijeko dodajte u posudu i stavite brašno (koristite koje želite ja sam pirovo).
I dodati malo malo soli. Tko hoce neka prati svoj recept i moze dodati ako mu srce želi malo jamnice ili jogurta, oprezno s jogurtom, njega stavljate jako malo inaće će vam se palačinke raspasti. Vi ćete biti ljuti, na sebe i na jogurt, pa nemojmo stvarati tenzije između vas i jogurta.

3. Oke cool, sad smo sve izmijesali. Ali smo zaboravili uključiti rinku (ako ste na struji ako i ja) i sad se udaram po glavi jer sam si uskratila vrijeme da pojedem ovu slasnoću. Oke ajmo ukljuciti i zivčano čekati da se ugrije.
I sad nadam se uspješno smo ispekli palačinke!! Jeej we are half thereee ooooo livin on a prayer da će palačinke biti fine (a bit će).
4. A sada uzmite šunkicu, mozzarelu i krastavce (možete i drugu povrće, šampinjone, kukuruz ma ako želite i brokulu ali ne znam tko bi to htio), i narežite ih. I sada dok već slinite nad palačinkama lijepo si sastojke raspodijelite po njima.
5. E sad onak prekoplite palacinke, nemojte ju zarolat jer nije fora. I onda tu krasotu stavite u toster da se sir rastopi. Preporučam velike količine sire, jer jednom se živi, osim ako vjerujete u reinkarnaciju, ali onda ćete se opet roditi i moći jesti sir. Ili kupite mozzarellu light.
6. Dok se palačinke tostiraju vi uzmite ZVIJEZDINU MAJONEZU, ja ne znam šta bi drugo mogla uzeti osim nje, i stavite malo kiselog vrhnja, narezanih krastavaca i soli i slatke paprike. I to izmjestajte i taa daa dobili ste tartar umak.
7. Kad čujete kako ona mozzarella slasno cvrći. Brzo ali uprezno jer su ultra vruće lijepo ih servirajte, umocite u tartar i uživajte u ovom slanih palačinka koje imaju okus kao da su ih napravili mali anđeli.

8. Primam sve pohvale, a pritužbe ne ocekujem.
P.S. Ne odgovoram za izazivanje ovisnosti, prekomjerne težine i komentare vaše obitelji "Jel ti to opet jedeš one palačinke?

Enjoy!

La Crepes za Krepat
NAMIRNICENačin pripreme