AutorMaja Tomic
ShareTweetSaveEmail

1

Od brasna ,mlijeka jaja i ulja napraviti smjesu za palacinke.Ispeci palacinke.

2

Na pecene palacinke narendati salamu ,dodati majoneze i listic sira.Umotati i pripremiti za pohovanje.

3

Uvaljati prvo u brasno,jaja i u mrvice.Prziti na vrelom ulju.Izvaditi i staviti na papirni ubrus da pokupi visak masnoce.Moje zvjezdane palacinke vrlo su ukusne ,zahvaljujuci majonezi.Dobar tek!

500 g Brasna
1 l Mlijeka
6 Jaja
3 jušna žlica Ulja
½ kg Salame
1 kom. Pakovanje sira u listicima
1000 g Majoneze
100 g Brasna
100 g Mrvica
2 Jajeta

DOBRO DOŠLI U avanture MAJONEZE

NAMIRNICE

500 g Brasna
1 l Mlijeka
6 Jaja
3 jušna žlica Ulja
½ kg Salame
1 kom. Pakovanje sira u listicima
1000 g Majoneze
100 g Brasna
100 g Mrvica
2 Jajeta

Način pripreme

1

Od brasna ,mlijeka jaja i ulja napraviti smjesu za palacinke.Ispeci palacinke.

2

Na pecene palacinke narendati salamu ,dodati majoneze i listic sira.Umotati i pripremiti za pohovanje.

3

Uvaljati prvo u brasno,jaja i u mrvice.Prziti na vrelom ulju.Izvaditi i staviti na papirni ubrus da pokupi visak masnoce.Moje zvjezdane palacinke vrlo su ukusne ,zahvaljujuci majonezi.Dobar tek!

Zvjezdane pica palacinke
NAMIRNICENačin pripreme