

Valletta
M L E K A R A

iz doline svežeg mleka

Ricotta palačinke

Potrebni sastojci:

3 jaja
1 kašičica praška za pecivo
Malo soli
250 g Ricotta-sira
2/3 šolje mleka
1/2 šolje brašna

Priprema:

Umutiti u dubljem sudu belanca i kada su čvrsto umućena dodati žumanca. U drugoj posudi izmešati ostale sastojke, dodati predhodno umućenim jajima i peći kao i svake palačinke.

Prijatno!