

Palacinci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **150 g** brašna
- **50 g** šecera
- **330 ml** mlijeka
- 2 jajeta
- 2 **kašike** istopljenog butera
- **malo na vrh male kašice** soli
- **par kapi** vanilin ekstrakta

Punjenje:

- **1/2** marmelade od jagoda
- 4 sjeckane kruške
- **100 g** čokolada za preliv
- ili vanilino sose

Priprema

U mlako mlijeko dodati sve sastojke osim brašna. Izmiješati i masu postepeno, miješajući sipati u brašno i ubutati u glatku masu. Ostaviti sat vremena da miruje jer je tada masa za palacinke još bolja. Naravno, mogu se i odmah peći. S tim što je masa veoma tečna, palacinke peći u zagrijanoj tavi bez masnoće, samo do tog momenta kada površina palacinka dobije čvrsto stanje. Okrenuti i s druge strane palacinač držati na vatri još manje od prve stranice.

Marmeladu kratko provreti sa 1-2 kašike vode, dok se dobije tecno stanje (Po želji se umjesto vode, u već predhodno zagrijanu marmeladu, može dodati malo voćnog likera ili neke druge arome). Premazati palacinke i dodati sjeckane kruške. Palacinke umotati ili preklopiti. Istopiti čokoladu i dodati 1-2 kašike ulja, promiješati i preliti preko palacinaka. Ukrasiti po želji.

Savet

Marmeladu i voće, možete staviti po vašoj želji ili samo ukrasiti šlagom. Za veću količinu palacinaka, potrebno je samo uduplati količinu potrebnih sastojaka.