

## ***Palacinke s makom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** brašna
- **300 ml** vode
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja
- **malosoli**
- **malo** šećera

#### **Za fil:**

- **100 g** maka
- **100 g** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1** pavlaka
- **4 kašike** šećera u prahu
- **50 g** mleka

### **Priprema**

Umutiti testo za palacinke od navedenih sastojaka, potom ih ispeci. U jednoj posudi izmešati mak, 100 g mleka i 2 kašike šećera, a u drugoj pavlaku, šećer u prahu i mleko. U smesu sa makom umešati 3 kašike krema od pavlake i sa tim filom nafilovati 8 palacinki. Uviti ih i reati u vatrostalnu posudu. Ostatke od oba fila pomešati premazati palacinke. Peci na 200 C oko 20 minuta.

**Savet**