Slatke Kravica palacinke



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**palacinke
- **50 g**mlevenih badema
- listici badema
- **2 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Priprema

Sigurno vam se milion puta desilo da vam se jede nešto slatko, a niste imali ni volje ni živaca da ukljucujete mikser i pecete kore ili mutite pite. Sigurno vam je i milion puta ostalo par palacinki-od juce. Evo kako da ih iskoristite. Mlevene bademe i šecer pomešajte sa 1 dl **Moja Kravica Kuhinjica slatkom pavlakom**. Svaku palacinku sa tom smesom premažite iznutra i savijte u trougao. Poreajte ih u tiganj ili u neki vatrostalni pleh, ako želite da ih zapecete. Prelijte potom ostatkom slatke pavlake i na laganoj vatri pecite dok se sve lepo ne rastopi i zgusne. Ili samo stavite u rernu i zapecite. Pospite listicima badema.

Savet

Umesto badema možete koristiti orahe.