

# **Palacinke s limunom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za palacinke:**

- 3jajeta
- **400 ml** mleka
- **600 g** brašna
- **1/2a** šoljeulja
- po potrebi kisela voda

### **Za punjenje:**

- **200 ml** slatke pavlake
- 1kisela pavlaka
- **2Moja Kravica krem sira**
- **3 kašike** kristal šecera
- **3 kašike** šecera u prahu

### **Ostalo:**

- **2** limuna - kora

## **Priprema**

Umutiti jaja, dodati brašno i mleko, umutiti, po potrebi dodavati kiselu vodu, i dodati pola šolje ulja. Palacinke peci na ugredjanom ulje u tiganju.

Umutiti slatku pavlaku sa kristal šecerom i šecerom u prahu, dodati kiselu pavlaku i 2 krem sira, i rucno sjeditini (kašikom). Izrendati kore 2 limuna i staviti u krem, ili kada krenete da filujete palacinke preko krema (kao ja).

### **Savet**