

Palacinke sa medom i smokvama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mekog brašna
- **1**jaje
- **2,25 dl**mleka
- **2,25 dl**vode
- **prstohvatsoli**
- **maloulja**

Za fil:

- **200 g** suvih smokava
- **50 g**meda

Priprema

U odgovarajucu posudu sipajte brašno dodajte jaje i polovinu mleka i vode. Mutite smesu varjacom, dok ne dobijete testo bez grudvica. Preostalo mleko i vodu pomešajte i dodajte smesi u dva-tri navrata uz stalno mešanje i ostavite da odstoji oko 20 minuta. Testo ce vam delovati retko, ali tako i treba da bude. Retko testo ce se lako razlivati po tiganju, a kratko pecenje ce im ocuvati mekocu i elasticnost. Smokve prelijte mlakom vodom, ostavite 30 minuta, dobro iscedite i sameljite na mašini za meso ili blenderu. Teflonski tiganj nauljite sa par kapi ulja pre svakog nalivanja testa. Jednu kutlacu testa sipati na tiganj i brzo razliti. Peci sa jedne strane, dok ivice ne pocnu da se odvajaju. Odmah okrenite sa druge strane i pecite kratko 10-15 sekundi i odmah vadite. Svaku palacinku premažite sa malo meda, pospite smokvama, preklopite i poslužite.

Savet

Odnos mleka i vode može biti drugaiji, samo neka ukupno bude 4,5 dl tenosti.