

Medene posne palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **1** **caša (od jogurta)**piva
- **2** **caše**kisele vode
- **3** **caše**brašna
- **1** **kesica**vanilin šecera
- **1** **kašicica**šecera
- **prstohvat** soli
- **50** **ml**ulja

Za filovanje:

- **200** **g**meda
- **100** **g**mlevenih oraha

Priprema

U mešavinu piva i kisele vode dodavati brašno, vanilin šecer i ostale sastojke sve vreme muteci žicom za mucenje. Potrebno je da gustina smese bude kao za obicne palacinke.

Palacinke pržiti na nauljenom teflonskom tiganju.

Ostaviti ih da se malo prohlade prekrivene folijom i pamucnom krpom, pa ih onda filovati. Najpre svaku palacinku premazati medom, a onda posuti mlevenim orasima. Preklopiti na pola, a zatim na cetvrtinu, reati na tanjir i svaku još pomalo preliti medom u tankom mlazu i posuti orasima.

Savet