

Slatke palacinke u pudingu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-11** ispečenih palacinaka

Filovanje:

- **po želji** džem
- eurokrem
- pomesani orasi
- lešnici ili bademi sa šećerom
- (ja sam koristila džem od kajsija)

Preliv:

- **1 kesica** pudinga po želji (koristila sam od vanile)
- **2-3 kašike** šećera
- **1/2** mleka

Priprema

Palacinke pripremiti po vašem receptu. Pecene palacinke filovati po vašem izboru džemom, eurokremom ili filom od mlevenih oraha, badema ili lešnika pomešanih sa šećerom. Zatim palacinke uviti kao sarmu i poredjati u vatrostalnu posudu.

Pripremiti puding: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti na vatru sa šećerom da provri, kad provri dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne (ne treba jako da se zgusne, neka bude malo redji). Pripremljenim pudingom još dok je vruć preliti poreane palacinke i ostaviti da se ohladi.

Ohladjeno seci na parcice.

Savet