

Gratinirane palacinke sa orasima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 500 ml mleka
- 250 ml kisele vode
- 1 prstohvatsoli
- 2 kašikeulja
- 250 g mekog brašna

Za fil:

- 100-150 g mlevenih oraha
- 1 vanil šećer
- 100 g šećera

Za preliv:

- 2 dl mleka ili slatke pavlake
- 1 jaje
- 1 vanil šećer
- 1 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike šećera

Priprema

Za palacinke umutite jaja pa dodati kiselu vodu, mleko, ulje, so i sve lepo umutite. Na kraju dodati brašno sjediniti smesu i ostavite u frižider pola sata. Peci palacinke od ove smese cete dobiti 20 srednjih palacinki.

Pomešajte u jednu ciniju mlevene orahe, šećer i vanil i filujte svaku palacinku, rolajte ih i reajte u pouljenu posudu jednu do druge. Na kraju ih presecite po širini da bolje upiju preliv.

Za preliv umutite jaje sa mlekom (ili slatkim pavlakom), šećerom, vanil šećerom i kašikom oraha. Prelijte palacinke i pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Gotove palacinke po želji premazati sa malo maslaca i ostaviti ih pokrivene da odstoje desetak minuta. Služiti prelive medom ili prah šećerom.

Savet

Prijatno :)