

Palacinke sa kruškama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **150 g** brašna
- **3 g** soli
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** šecera
- **200 ml** mleka
- **300 ml** gazirane vode
- **2 g** sode bikarbone

Fil:

- **4** kruške
- **30 g** margarina
- **2 kašike** žutog šecera
- **20 g** suvog grožđa

Priprema

Umutiti jaje, so, šecer, vanil šecer i ulje. Postepeno dodavati brašno, a potom mleko i mineralnu vodu uz stalno mešanje, pazeci da se ne naprave grudvice. Na kraju dodati sodu bikarbonu. Peci palacinke na uobicajeni nacin. Kruške oljuštiti i narendati, pa ih staviti u tiganj sa otopljenim margarinom. Zatim dodati šecer i dinstati dok se masa ne zgusne. Na kraju dodati suvo grožđe, smesom filovati palacinke i dekorisati po želji.

Savet