

# **Palacinke sa jabukama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **12**palacinki

### **Za fil:**

- **4**zelene jabuke
- **50** gmargarina sa ukusom vanile
- **50** gsuvog groža
- **1** kašikasmeeg šecera ili meda

### **I još:**

- toping od karamele
- sladoled rum, cokolada ili vanila

## **Priprema**

Palacinke napraviti na uobicajen nacin.

Jabuke ocistiti i iseckati na kockice. U šesrpu ili tiganj, staviti margarin, jabuke, suvo grožei šecer i sve pržiti oko 3-5 minuta na tihoj vatri.

Ovim filom puniti palacinke. Zamotati u kocku. Preliti sa topingom od karamele i služiti uz kuglu sladoleda.

### **Savet**