

Palacinke sa sirom i suvim grožem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **260** goštrog brašna
- 2 jajeta
- **3/4** l mleko (1,5 masnoce)
- **1/4** l gazirane vode
- **malosoli**

Za nadev:

- **60** g maslaca ili margarina
- **60 g** šecera
- 2 jajeta
- **300 g** sitnog kravljeg sira
- **1,5 dl** kisele pavlake
- **100 g** suvog groža
- **1** limun (rendana korica)

Za preliv:

- **0,5 dl** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **100 g** šecera
- **1,5 dl** mleka
- **0,03 dl** rum

Priprema

Potrebni sastojci.

Testo: U posudu staviti malo soli i 2 belanceta. Umutiti u cvrstu penu. Dodati 2 žumanceta i ponovo umutiti. Dodati brašno i dobro izmiksati. Postepeno dodavati mleko, a zatim kiselu vodu i miksati dok se ne dobije glatka masa. Tako dobijenu masu ostaviti da stoji oko 1 sat uz povremeno mešanje, pa zatim peci palacinke. Dobije se oko 20 palacinki.

Nadev: Suvo grože preliti sa malo ruma i vrelin mlekom i ostaviti da odstoji. Dva belanceta umutiti u cvrst sneg sa malo soli. Dva žumanceta sa margarinom i šećerom dobro umutiti da postane glatka masa. Dodati sir i kiselu pavlaku pa ponovo izmutiti. U tu smesu dodati sneg od belanaca, suvo groždje i nastruganu koricu od limuna. Polagano sve umešati. Mleko od suvog groža ne bacati.

Preliv: Jaja sa šećerom dobro umutiti, dodati kiselu pavlaku i mleko u kom je bilo suvo grože.

Palacinke pojedinačno premazivati smesom za nadev (1-1,5 kašika) zavijati u rolnu i slagati u vatrostalni sud. Preliti sa pripremljenim prelivom. Peci oko 35 minuta na 180 stepeni.

Savet

Peene palacinke možete poprskati sa šećerom u prahu i tako servirati.