

Zapecene rum palacinke sa plazmom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za palacinke:

- **400 g** brašna
- **4** jajeta
- **4 dl** mleka
- **4 dl** kisele vode
- **4 kašike** ulja
- **1 kesice** vanilin šecera
- **malosoli**
- **malo** praška za pecivo

Za nadev:

- **oko 100 g** suvog groža
- **250 g** plazme mlevene
- **18-20 kašika** šecera
- **750 ml** mleka
- **1 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike (po ukusu)** ruma

Priprema

Sjediniti sastojke za palacinke. umutiti dobro da ne ostane grudvica. Peci u nauljenom tiganju, sa obe strane dok ne porumene.

Suvo grože preliti sa rumom i ostaviti da odstoji. Ako ne volite jaci ukus ruma možete smanjiti kolicinu. Pomešati šećer sa vanil šećerom. Filovati palacinke, svaku posuti sa šećerom, mlevenom plazmom i suvim grožem. Tako nafilovane reati u vatrostalnu ciniju. Kada ste poreali prvi red, posuti ga sa 3 kašike šećera i 3 kašike mlevene plazme. Pa opet nastaviti sa reanjem nafilovanih palacinaka.

Kada ste završili sa reanjem, sve preliti sa mlekom. Ostaviti na 10-tak minuta da odstoji. Peci u rerni na 200 C oko 20-tak minuta.

Ostaviti da se ohlade pa tek onda služiti.

Savet