

Palacinke Vodno



Sastojci

Za testo:

- 200 g brašna
- 2 jaja
- 1/2 l mineralne vode
- malo soli
- malo šecera
- 50 g ulja

Za fil:

- razno voće (svežo ili konzervirano)
- 6 belanaca
- 200 g šecera

Priprema

Od navedenih sastojka napravite testo u koje ćete dodati dobro zagrejano ulje. Pravite palacinke koje ćete filovati sa isečenim voćem po vašem izboru.

Zamotajte palcinke pa presecite na pola. Narežite u vatrostalnu posudu. Prelijte sa snegom od belanaca i šecerom koji ste pre toga izmiksirali. Pecu se u zagrejanu rernu oko 5-8 minuta.

Recept je poslala Sofi Kocavska, USA.