

Karamel-palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljabrašna
- 2 jajeta
- **1** šoljakisele vode
- **1** šoljamleka
- **1** prstohvatsoli
- maloulja

Za premazivanje:

- džem po želji

Karamela preliv:

- **3-4** kašikešecera
- 1 pomorandža
- **1** kašikamargarina

Priprema

Brašno, jaje, kiselu, mleko i so pomešajte da nema grudvica (kolicinu vode i mleka možete povećati-smanjite, u zavisnosti od gustine kaše koju želite). Tiganj nauljite i pecite palacinke dok se sav materijal ne potroši. Gotovo palacinke filujte džemom po želji. U šerpici karamelizujte šećer da dobije braon boju. Dodajte sok od narandže i margarin. Pažljivo mešajte da se ujednaci i da karamel bude tecan - da se ne razvlaci. Malo prohladite i prelijte

preko filovanih palacinki.

Savet