

Flambirane palacinke



Sastojci

Testo za 10 palacinki:

- 200 g brašna
- 2 jajeta
- 1,2 dl vode
- 1 dl mleka
- 1 dl kisele vode
- malo soli
- malo šecera

Preliv:

- 3 kašike šecera
- sok od 1/2 limuna
- malo margarina
- sok od 3-4 pomorandže
- vocni liker
- malo konjaka

Priprema

Pripremiti testo za palacinke i ispržiti ih.

Preliv: 3 kašike šecera i sok od pola limuna, karamelizovati uz stalno mešanje, dodati sok od 3-4 pomorandže, malo margarina (kašika), par kašika vocnog likera.

Palacinke preklopiti i staviti u preliv. Kada upiju, dodati malo konjaka i upaliti upaljacem plamen.

Vaditi palacinke, servirati i preliti preostalim prelivom. Prijatno!