

Slatka savijaca od palacinki



Sastojci

Potrebno je:

- 10 palacinki
- 15 kašika mlevenih oraha
- 15 kašika šecera
- strugana kora od 1 limuna
- 1/2 struganog morskog oraščica
- 100 g suvog groždja
- 600 ml mleka

Priprema

Pomešati mlevene orahe, šecer, istruganu koru od limuna, nastrugano morsko orašće i suvo groždje.

Svaku palacinku nafilovati sa po 2 kašike pomešane smese i urolati kao rolat.

Podmazati tepsiju velicine 25 cm i redjati nafilivane palacinke u krug dok se tepsija popuni.

Preliti palacinke sa mlekom i posuti ih preostalom smesom od filovanja.

Peci na 200 stepeni 20 minuta.