

Palacinke sa jabukama



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **260 g** brašna
- **2** jajeta
- **2** kiselaste jabuke
- **750 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1/2 kesice** vanili šecera burbon
- **1/2 kesice** prašak za pecivo

Za posipanje:

- **po želji** šecera
- **po želji** šecera u prahu
- **po želji** cimeta
- **po želji** mermelade
- **po želji** čokoladni preliv

Priprema

Jaja umutiti, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, vanilin šecer i ponovu mutiti da se masa sjedini. Polagano dodavati mleko i mutiti, a kad smesa postane žitka dodati kiselu vodu i mutiti 5 minuta na najvećoj brzini sa mikserom. Smesa treba da odstoji pola sata.

Dve jabuke oljuštimo i ocistimo od koštica, narendamo i dobro iscedimo sok dlanovima.

Tako narendane jabuke dodamo u smesu i još 2 minuta mutimo mikserom. Ostavimo smešu da odstoji 5 minuta.

Peci na pekacu za palacinke na temperaturnoj oznaci 4,5, ili u tiganju na elektro ringli na oznaci 5. Prvo sa jedne strane.

Palacinku okrenuti i peci još 2 minuta sa druge strana.

Palacinke izvaditi na tanjir i prekrivati da se ne osuše.

Palacinke nadevati i preliti po želji.

Savet

Jedna od mogunosti pripreme palainki, istina uz malo stajanja pored pekaa, al zato jako prijaju kao poslastica.