

Punjene palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **300 g** brašna
- 3 jajeta
- **300 ml** mleka

Za fil:

- 1 narandža
- **100 g** seckanih breskvi iz kompota
- **150 g** seckanih oraha
- **1 kašika** rum

Preliv:

- **1 kesica** šlaga
- **100 ml** mleka
- **50 g** mlevenih oraha

Priprema

Od brašna, jaja i mleka zamesiti palacinke i ispeci. Breskve iz kompota naseckamo. U sud sa breskvama dodamo narendanu koru narandže, dodamo orahe, rum i promešamo. Jednu kašiku fila naneseemo na palacinku i uvijemo u rolat. Na isti nacin pripremimo sve palacinke i poreamo ih u pleh obložen kuvarskim papirom. Umotimo šlag, premažemo palacinke šlagom i naneseemo mlevene orahe. Pecemo 15 minuta u rerni zagrejanoj

na 180 C.

Savet

Malo neobine palainke od obinih filovanih palainki.