

Palacinke od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 1 jaje
- 1 žumance
- 50 g butera
- šećer u prahu
- brašno
- ulje
- malo soli
- džem od kajsija

Priprema

Krompir ocistiti i skuvati kao za pire. Kuvani krompir propasirati, dodati buter, jaje, žumance, na vrh noža soli i dobro umutiti mikserom. Dodati brašna, koliko je potrebno da se zamesi ne mnogo mekano testo. Testo dobro izraditi i podeliti na 12 jufkica. Svaku jufkicu razvuci oklagijom i peci u tiganju sa obe strane. Pecene palacinke filovati džemom i savijati u obliku rolata. Režati ih u plitku tacnicu i posuti šećerom u prahu. Služiti dok su tople.