

Krep siset



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**palacinki
- **4**pomorandže - sok
- **1**limun - sok
- **1** dlilikera od pomorandže
- **80 g**šecera
- **50 g**maslaca
- **80 g**seckanih oraha

Priprema

Ispeci palacinke na uobicajen nacin. Dve po osobi ce biti dovoljno. U dublji tiganj sipati šefer i blago ga karamelizovati, dodati komadic maslaca i naliti sok od pomoranži, dodati koricu od pomorandže. Kuvati minut-dva, da pocne da se zgusnjava, pa sipati sok od limuna. U sirup stavljati palacinke, prevrnuti na obe strane da upiju sok, pa presaviti je u tiganju na cetvrt. Reati na tanjur, a u sirup dodati liker od pomorandže, ostaviti malo na vatri, pa prelitи palacinke. Posuti seckanim orasima.

Savet