# *Palacinci*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za palacinke:**

- **150 g**brašna
- **50 g**šecera
- **330 ml**mlijeka
- **2**jajeta
- **2 kašike**istopljenog butera
- **malo na vrh male kašicice**soli
- **par kapi**vanilin extrakt

**Punjenje:**

- **1/2**marmelade od jagoda
- **4**sjeckane kruške
- **100 g**cokolada za preliv
- ili vanilino sose

## Priprema

U mlako mlijeko dodati sve sastojke osim brašna. Izmiješati i masu postepeno, miješajuci sipati u brašno i ubutati u glatku masu. Ostaviti sat vremena da miruje jer je tada masa za palacinke još bolja. Naravno, mogu se i odmah peci. S tim što je masa veoma tecna, palacinke peci u zagrijanoj tavi bez masnoce, samo do tog momenta kada površina palacinka dobije cvrsto stanje. Okrenuti i s druge strane palacinak držati na vatri još manje od prve stranice.

Marmeladu kratko provreti sa 1-2 kašike vode, dok se dobije tecno stanje (Po želji se umjesto vode, u vec predhodno zagrijanu marmeladu, može dodati malo vocnog likera ili neke druge arome). Premazati palacinke i dodati sjeckane kruške. Palacinke umotati ili preklopiti. Istopiti cokoladu i dodati 1-2 kašike ulja, promješati i preliti preko palacinaka. Ukrasiti po želji.

## Savet

Marmeladu i voe, možete staviti po vaoj želji ili samo ukrasiti šlagom. Za veu koliinu palainaka, potrebno je samo uduplati koliinu potrebnih sastojaka.