

Palacinke s makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **300 ml** vode
- **1** jaje
- **1 kašičica** ulja
- **malosoli**
- **malo** šećera

Za fil:

- **100 g** maka
- **100 g** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1** pavlaka
- **4 kašičice** šećera u prahu
- **50 g** mleka

Priprema

Umutiti testo za palacinke od navedenih sastojaka, potom ih ispeci. U jednoj posudi izmešati mak, 100 g mleka i 2 kašike šećera, a u drugoj pavlaku, šećer u prahu i mleko. U smesu sa makom umešati 3 kašike krema od pavlake i sa tim filom nafilovati 8 palacinki. Uviti ih i režati u vatrostalnu posudu. Ostatke od oba fila pomešati premazati palacinke. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet