

Palacinke s limunom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 400 ml mleka
- 600 g brašna
- 1/2 a šolje ulja
- po potrebi kisela voda

Za punjenje:

- 200 ml slatke pavlake
- 1 kisela pavlaka
- 2 Moja Kravica krem sira
- 3 kašike kristal šećera
- 3 kašike šećera u prahu

Ostalo:

- 2 limuna - kora

Priprema

Umutiti jaja, dodati brašno i mleko, umutiti, po potrebi dodavati kiselu vodu, i dodati pola šolje ulja. Palacinke peci na ugrejanom ulje u tiganju.

Umutiti slatku pavlaku sa kristal šećerom i šećerom u prahu, dodati kiselu pavlaku i 2 krem sira, i rucno sjeditini (kašikom). Izrendati kore 2 limuna i staviti u krem, ili kada krenete da filujete palacinke preko krema (kao ja).

Savet