

Slatke palacinke u pudingu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-11** ispecenih palacinaka

Filovanje:

- **po želji** džem
- eurokrem
- pomesani orasi
- lešnici ili bademi sa šećerom
- (ja sam koristila džem od kajsija)

Preliv:

- **1 kesica** pudinga po želji (koristila sam od vanile)
- **2-3 kašike** šećera
- **1/2 l** mleka

Priprema

Palacinke pripremiti po vašem receptu. Pecene palacinke filovati po vašem izboru džemom, eurokremom ili filom od mlevenih oraha, badema ili lesnika pomešanih sa šećerom. Zatim palacinke uviti kao sarmu i poredjati u vatrastalnu posudu.

Pripremiti puding: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti na vatu sa šećerom da provri, kad provri dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne (ne treba jako da se zgusne, neka bude malo redji). Pripremljenim pudingom još dok je vruc preliti poreane palacinke i ostaviti da se ohladi.

Ohladjeno seci na parcice.

Savet