Gratinirane palacinke sa orasima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **500 ml**mleka
- **250 ml**kisele vode
- **1 prstohvat**soli
- **2 kašike**ulja
- **250 g**mekog brašna

Za fil:

- **100-150 g**mlevenih oraha
- **1** vanil šecer
- **100 g**šecera

Za preliv:

- **2 dl**mleka ili slatke pavlake
- **1**jaje
- **1**vanil šecer
- **1 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**šecera

Priprema

Za palacinke umutite jaja pa dodati kiselu vodu, mleko, ulje, so i sve lepo umutite. Na kraju dodati brašno sjediniti smesu i ostavite u frižider pola sata. Peci palacinke od ove smese cete dobiti 20 srednjih palacinki.

Pomešajte u jednu ciniju mlevene orahe, šecer i vanil i filujte svaku palacinku, rolajte ih i reajte u pouljenu posudu jednu do druge. Na kraju ih presecite po širini da bolje upiju preliv.

Za preliv umutite jaje sa mlekom (ili slatkom pavlakom), šecerom, vanil šecerom i kašikom oraha. Prelijte palacinke i pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Gotove palacinke po želji premazati sa malo maslaca i ostaviti ih pokrivene da odstoje desetak minuta. Služiti prelivene medom ili prah šecerom.

Savet

Prijatno :)