

Kapri palacinke (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **na vrh kašice** soli
- **1/2 kašice** šećera
- 500 ml mleka
- 250 ml kisele vode
- 320 g brašna
- 4 kašike ulja

Za fil:

- 300 g jagoda
- 4 kašike šećera
- 200 ml vode
- 2 kašike gustina
- 100 g šlaga
- 180 ml mleka
- 100 g **Menaž** čokolade

Priprema

Testo za palacinke umutiti (možete i po svom receptu) i ostaviti pola sata da odstoji. Ispecite palacinke.

Jagode izmiksati (da ostanu sitni komadi). Kuvati ih sa šećerom oko 5 minuta, pa dodati 100 ml vode i kuvati

dok ne provri. Gustin razmutiti se 100 ml vode, usuti u jagode i kuvati da se zgusne.

Šlag umutiti sa mlekom. Menaž cokoladu otopiti.

Na prohlauenu palacinku staviti kašiku fila od jagoda, preko kašiku šlaga i malo otopljene cokolade. Uživajte u ukusu!

Savet