

## *Palacinke sa rogacem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **150 g** brašna
- **1** jaje
- **3 g** soli
- **1 kesic** vanil-šecera
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** šecera
- **200 ml** mleka
- **300 ml** mineralne vode
- **2 g** sode bikarbone

#### **Fil:**

- **150 g** mlevenog rogaca
- **1,5 dl** mleka
- **5 kašike** šecera
- **malocimeta**
- **1** limun - rendana kora
- **30 g** margarina

### **Priprema**

U dubljoj posudi umutiti jaje, so, šecer, vanil-šecer i ulje. Postepeno dodavati brašno, a potom mleko i mineralnu vodu uz stalno mešanje. Na kraju masi dodati sodu bikarbonu. Ispeci palacinke. Rogac popariti kipucim mlekom, dodati šecer (može i med), margarin, koru limuna i cimet, dobro promešati. Ovom masom

filovati palacinke i dekorisati ih po želji.

## **Savet**