

# **Palacinke sa rogacem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za palacinke:**

- **150 g**brašna
- 1jaje
- **3 gsoli**
- **1 kesicavanil-šecera**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikešecera**
- **200 ml**mleka
- **300 ml**mineralne vode
- **2 gsode** bikarbonate

### **Fil:**

- **150 gm**levenog rogaca
- **1,5 dl**mleka
- **5 kašikešecera**
- **malocimeta**
- **1limun - rendana kora**
- **30 gm**argarina

## **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**