

Zapecene palacinke sa orasima



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- malosoli
- 1/2 kašičice šecera
- 300 ml mleka
- 200 ml kisele vode
- 220 g brašna
- 3 kašikeulja

Za fil:

- 200 g mlevenih oraha
- 50 ml vode
- 150 g šecera
- 50 ml mleka
- 1 kesica vanilin šecera

I još:

- 400 ml mleka
- suvo grožđe

Priprema

Umutiti testo za palacinke (možete i po svom receptu), ostaviti da odstoji oko pola sata, pa ispeci palacinke. Potrebno je 10-ak palacinki.

Šecer i vodu pomešati, staviti da provri, da se šecer otopi. Skloniti sa ringle, usuti orahe, vanilin šecer i mleko i dobro izmešati.

Filovati palacinke...

...staviti nekoliko zrna suvog grožđa...

...i urolati. Režati ih u vatrostalnu posudu.

Preliti mlekom i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Peci 20ak minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti ohlađene. Prijatno!

Savet