

## **Palacinke Vodno**



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 200 g brašna
- 2 jaja
- 1/2 l mineralne vode
- malo soli
- malo šecera
- 50 g ulja

#### **Za fil:**

- razno voće (svezo ili konzervirano)
- 6 belanaca
- 200 g šecera

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka napravite testo u koje cete dodati dobro zagrejano ulje. Pravite palacinke koje cete filovati sa isecenim voćem po vasem izboru.

Zamotajte palcinke pa presecite na pola. Nareati u vatrostalnu posudu. Prelijte sa snegom od bjelanaca i šecerom koji ste pre toga izmiksirali. Peku se u zagrejanu rernu oko 5-8 minuta.

Recept je poslala Sofi Kocevska, USA.