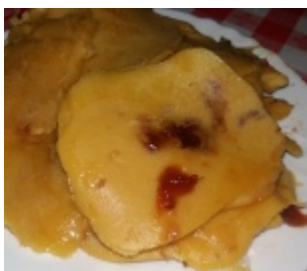


Punjene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 1 jaje
- 150 g brašna
- 1 šolj vode
- 1/2 šolje ulja
- 4 kašike džema
- 1 kašik meda

Priprema

Umutiti žumanca i jaje. Dodati ulje i vodu. Umutiti. Na kraju dodati brašno i umutiti testo za palacinke. Treba da bude gušće nego za obične. Zagrejati tiganj sa malo ulja. Staviti malo testa i sačekati da uhvati donji deo korice. Onda staviti kašičicu džema pa još malo testa. Okrenuti i lepo ispeci sa obe strane. Stavljati na tanjir i išarati sa malo meda ili šećera u prahu.

Savet

:D