

Punjene palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2žumanceta**
- **1jaje**
- **150 gbrašna**
- **1 šoljavode**
- **1/2 šoljeulja**
- **4 kašikedžema**
- **1 kašikameda**

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 obicne. Zagrejati tiganj sa malo ulja. Staviti malo testa i sacekati da uhvati donji deo koricu. Onda staviti kašicicu džema pa još malo testa. Okrenuti i lepo ispeci sa obe strane. Stavljati na tanjur i išarati sa malo meda ili šecera u prahu.

Savet

:D