

Zapecene palacinke sa orasima i medom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **200 g** brašna
- **oko 380 ml** mleka
- **2 kašike** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** jaje

Za fil:

- **po potrebi** meda
- **oko 300 g** mlevenih oraha
- **oko 200 ml** mleka

Priprema

Umutiti jaje sa prstohvatom soli, pa naizmenicno dodavati brašno i mleko. Na kraju dodati ulje i vanilin šecer, i pržiti palacinke. Od ove mere ispadnu 10-12 palacinki, u zavisnosti od velicine tiganja. U mlevene orahe dodati mleko i sjediniti. Palacinku premazati medom, dodati kašiku ovog fila, prvo malo preklopiti krajeve pa umotati palacinku. Reati ih u podmazan pleh i zapeci u rerni do 10 minuta na 150 stepeni.

Ohlaene palacinke premazati medom i poslužiti.

Savet