

Sremacke palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2jaja
- 2 dlkisele vode
- 2 dlmleka
- 2 kašikeulja
- 400 gbrašna
- 1 prstohvatsoli
- po potrebiulja - za pecenje palacinki

Za nadev:

- 200 gmlevenih oraha
- 100 gšecera

Za preliv:

- 200 mlmleka
- 100 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i kiselu vodu, posoliti, dodati ulje i lepo umutiti. Od dobijene smese peci palacinke na uobicajen nacin. Od ove smese dobija se 10-12 palacinki. Ja sam za pripremu

sremackih palacinki koristila svega polovinu palacinki-dakle pet komada.

Palacinke ostaviti da odstoje nekoliko minuta u najlonu kako bi omekšale. Zatim svaku palacinku bogato posuti mlevenim orasima, a preko njih posuti šećer.

Krajeve lepo umotati kako nadev ne bi ispadao, pa od svake palacinke formirati rolnicu. Tako raditi dok ima materijala.

Palacinke poreati u podmazanu vatrostalnu posudu. U meuvremenu, pripremiti preliv: mleko skuvati sa šećerom i vanillin šećerom, pa prelići preko poreanih palacinki.

Staviti sve da se zapeče u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Prohladiti, pa služiti.

Savet