Slatke palacinke sa sirom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za palacinke:

- **1**jaje
- **malo**soli
- **1 kašika**kristal šecera
- **25 ml**ulja
- **125 g**oštrog brašna
- **375 ml**mleka
- **malo**soda bikarbone

Za nadev:

- **1**jaje
- **malo**soli
- **30 g**putera
- **2 kašike**šecera u prahu
- **100 g**mladog sitnog sira
- **1 kašika**kisele pavlake
- **35 g**suvih brusnica

Za preliv:

- **1**jaje
- **2 kašike**kristal šecera
- **1 kašika**kisele pavlake
- **50 ml**mleka

- **1/2 cepa**ruma

Priprema

Priprema testa za palacinke: Jaja sa malo soli mikserom umutiti u penastu masu, dodati ulje i nastaviti mutiti mikserom. Zatim dodati brašno, soda bikarbonu i mleko i dobro mikserom umutiti. Smesu pustiti da malo odstoji i pripremiti namirnice za nadev. U tiganju promera 16 cm zagrejati malo ulja, ulje izruciti u malu posudicu i na vreli tiganj sipati pola kutlace smese i kružnim pokretima rasporediti smesu po celoj tavi. Peci na srednjoj temeraturi, te palacinku okrenuti da se blago zapece i sa druge strane te odlagati na tanjir. Od ove kolicine namirnica dobila sam 15 kom. palacinki od kojih sam 10 kom. koristila za izradu Slatkih palacinki sa sirom. Priprema nadeva: Brusnice staviti u šolju i preliti ih sa vrelom vodom da nabubre. Nakon 10 minuta brusnice staviti na cedilo da se iscedi upijena tekucina. Belance sa malo soli mikserom umutiti u cvrt sneg i staviti sa strane. Žumance sa šecerom i puterom mikserom penasto umutiti, dodati sir i kiselu pavlaku i umutiti u glatku smesu. Na kraju dodati sneg od belanca i isceene brusnice te varjacom dobro umešati. Na svaku palacinku staviti 1 kašiku nadeva, nadev razvuci po palacinki, preklopiti malo sa svake strane.

Svaku nadevenu palacinku uviti u rolad:

Tako urolane palacinke slagati u vatrostalni sud velicine 25x15cm (prethodno premazan margarinom) u 2 reda po 5 palacinki.

Priprema preliva: Jaje sa šecerom mikserom umutiti u penastu masu, dodati kiselu pavlaku, mleko i rum i dobro umutiti. Tako pripremljenim prelivom preliti palacinke u vatrosalnom sudu.

Staviti peci u rernu na 190 stepeni i peci 30 minuta.

Zapecene palacinke možete posuti sa prah šecerom i poslužiti.

Savet

Volim nadevene palainke, pa zapeene u rerni. Ovo još jedan od starih recepata iz moje runo pisane sveske... i uvek uspe.