

## *\*Skliznute\* palacinke*



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 50 g putera
- 100 g brašna
- 2,5 dl mleka
- 100 g šecera
- pekmez od kajsije
- 150-200 g mlevenih oraha
- 1 vanilin šecer
- šecer
- ulje

### Priprema

Jaja razdvojimo i belanca umutimo u cvrst sneg. Žumanca mikserom umutimo sa otopljenim ohlaenim puterom, prstohvat soli, brašnom i polako mu dodajemo mleko. Umutimo gusto testo za palacinke. Palacinke pecemo kao i obicno, ali samo jednu stranu.

Skliznemo je na tanjir (pecena strana ide uvek dole, a druga penasta gore, sem zadnje, koja je obrnuto). Namažemo pekmezom, pospemo sa mlevenim orasima, koje smo pomešali sa šecerom. Preko skliznemo palacinku, isto tako pecena strana na palacinku, pekmez, orasi i tako dok ima.

Odozgo, zadnja palacinka pecena strana bude okrenuta gore, a nepecena na palacinke namažemo sa pekmezom, pospemo orasima i služimo.

Recept je poslala Daniela Bašic, Zemun Polje.