

Palacinke u Meggle šatou



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3jajeta
- 1 kašicica šecera
- 1 kesicavanil šecera
- 1 dl ulja
- 1 prstohvatsoli
- 1linuna - rendana korica
- 3 dlmleka
- 2 dlm mineralne vode
- oko **500** gbrašna

Nadev:

- **50** gsuvog groždza
- **400** mlkisele pavlake
- **100** gprah šecera
- 1 kesicavanil šecera

Šato:

- **0.5 dl**pavlake za kuwanje
- **2**jajeta
- **50 g**prah šecera

Priprema

Jaja izmutimo sa uljem mleko i mineralnom vodom dodamo ostale sastojke i izmiksamo da smesa postane kompaktna. Palacinke pecemo na uobicajan nacin. Suvi groždze potopimo u malo ruma da nabubri, zatim izmešamo sa kiselom pavlakom i šecerom. Punimo sredine palacinki i napravimo paketice.

Redjamo u dublju posude jedno do druge.

Kada popunili posudu u odvojenom sudu izmutimo pavlaku za kuwanje jaja šecer i vanil šecer.

Prelijemo preko palacinke malo ih prodrmama da svuda bude podjednako šatoa.

Pecemo na 180C oko 20 minuta sa dobije lepu boju.

Savet

Podjednako ukusno i topla i hladna.