

Palacinke u satou (2)

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 5 dl kisele vode
- 300 g brašna
- 1 dl ulja
- malo soli

Za fil:

- 150 g mlevenih oraha
- 100 g šecera

Za šato:

- 3 jajeta
- 1 dl belog vina
- 4 kašike šecera

Priprema

Palacinke: U odgovarajućoj posudi umutiti jaja, dodati brašno, kašičicu šecera, prstohvat soli, kiselu vodu, pa sve to dobro umešati, da ne ostanu grudvice brašna. Ispecite palacinke.

Pecene palacinke filovati šecerom i orasima i saviti ih u trouglove. Režati ih na većem tanjiru jednu preko druge.

Šato: Belanca odvojiti od žumanca i umutiti ih u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca, vino i šecer, pa kuvati na pari i mutiti dok se ne zgusne.

U zgusnutu vruću masu od žumanca, dodati sneg od belanaca i lagano izmešajte varjačom.

Pripremljen šato preliti preko palacinki.