

Palacinke sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za palacinka:

- 2 jajeta
- 150 g brašna
- 1 šoljamleka
- 0,5 šoljeulja
- so
- 0,5 kašičice soda bikarbone

Fil:

- 1 prašak za puding vanila
- 4 dl mleka
- 4 kašike šecera
- 0,5 margarina
- 3 pomorandže
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti sve sastojke za palacinke i ispeci ih.

Staviti mleko da provri, a u posebnoj posudi umutiti prašak za puding, šecer i malo mleka. Skuvati fil i ostaviti da se ohladi. U ohladjeni fil dodati margarin. Pomorandže iseci sitno ili samlesti cele. Na palacinku naneti fil od pudinga, pa staviti pomorandže, a nakon toga i prosarati čokoladom. Uviti palacinku pa i odozgo išarati

cokoladom.

Savet