

Jednostavne, a prefine: palačinke s umakom od meda, limuna i maslaca

Palačinke s jednostavnim i ukusnim preljevom od meda, maslaca i limunovog soka!

Sastojci:

Palačinke:

- 2 jaja
- 2 vanilin šećera
- 250 g glatkog brašna
- 300 ml mlijeka
- 200 ml mineralne vode

Preljev za palačinke:

- 100 g maslaca
- 4 žlice meda
- 4 žlice limunovog soka

Priprema: Jaja i šećer lagano izmutite pjenjačom pa dodajte brašno i mlijeko. Smjesu dobro izmiješajte tako da ne bude grudica. Na kraju ulijte mineralnu vodu, toliko da dobijete željenu gustoću.

U zagrijanu tavicu za palačinke kojoj ste dodali kap ulja dodajte po malo smjese i pecite palačinke. Probajte staviti što manje smjese tako da dobijete lijepe, tanke palačinke s hrskavim rubom. Za pripremu preljeva maslac otopite na laganoj vatri, dodajte mu med i limunov sok i kratko još prokuhajte, samo do točke vrenja.

Palačinke poslužite s prohladenim umakom. Ako želite bogatiju verziju palačinki, uz ovaj umak poslužite i malo tučenog slatkog vrhnja, svježih maline i sjeckane pistacije.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)