

Zapecene ružice od palacinki



Sastojci

Za testo za palacinike:

- 4 jajeta
- 1/2 l tople vode
- 1 kašicica soli
- 1 vanilin šecera
- 1 kg brašna
- 1 dl ulja

Za fil:

- 16 kašika mlevenih oraha
- 16 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 8 kašika suvog groža
- 1 kesica mlevenog morskog oraščica
- oko 3 šolje mleka

Priprema

U dublju posudu izlomim jaja, dodam so i pocnem da mutim mikserom, postepeno dodajem toplu vodu i dalje mutim, dok ne dobijem penastu masu. U to dodam brašno, vanilin šecer i ulje i sve sjedinim mikserom, ali manjom brzinom.

Sada procenjujem da li da dodam još tople vode ili brašno, jer testo treba da bude ni previše retko, ni previše gusto, vec da se lepo razliva.

Kod prženja teflonski tiganj za palacinke, prvi put podmažem sa malo ulja i kada se zagreje sipam testo,

debljinu testa odredite sami. Kod sledece palacinke ne treba više dodavati ulje, znaci samo prvi put.

Od ove kolicine testa se dobije, jako puno palacinki. Ja ringlu držim ukljucenu na 8 /maksimum je 9/ na elektricnom šporetu i brzo ih ispržim otprilike za oko sat vremena.

Sve palacinke slažem jednu na drugu i kada završim odložim ih sa strane. Možete da ispržite samo onoliko palacinki koliko vam treba, a ostalo testo da ostavite u frižideru, pa da pržite kasnije.

Sastojke za fil sipajte na svaku palacinku, preko cele palacinke po 2-3 kašike fila. Urolajte ih i isecite na 4-5 manjih komada.

Pažljivo ih slažite u nauljenu vatrostalnu ciniju, da se ne bi razmotale i to uspravno, kao ružice, jednu do druge. Kada upotrebite sav materijal prelijte palacinke mlekom u koje ste dodali morski oraščic, da ogreznu i stavite u zagrejanu rernu na 200 C da se peku.

Kada porumene i upiju mleko izvadite ih iz rerne, pokrite i ostavite da se prohlade.

Možete da ih služite tople ili hladne, uz topljenu cokoladu ili šlag. Prijatno!

Napomena: Potrebno je za ovaj recept 6 do 8 palacinki. Ova kolicina za testo data u receptu je za mnogo vecu kolicinu palacinki, ali ja ih napravim i kada se prohlade pokrijem ih najlon kesom, tako da se ne osuše i onda pravim od njih po želji šta želim, a dobre su i sutradan i ako su hladne.