



## Palačinke s cimetom in nadevom iz kisle smetane in sladkorja

Chef Tomaž Grdešič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

V ožjo posodo vbijemo jajci, dodamo sol in stepemo. Nato prilijemo del mleka in moko, ter zraven počasi stepamo. Dodamo še sladkor, rum, cimet in ostalo mleko. Ko je masa enakomerno stepena, preverimo, če je dovolj redka/gosta. po potrebi dodamo še mleko ali moko. Nato na kapljici olja pečemo čim tanjše palačinke. Ko so palačinke pečene, jih namažemo s kislo smetano, posujemo s sladkorjem, zložimo, in ponudimo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 jajci
- cca.10 dag moke
- 3 dcl mleka
- 10 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 jedilna žlica ruma
- 1 čajna žlica mletega cimeta
- kristalni sladkor