



## Markove palačinke

Chef Marko Jerič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 3

Zahtevnost: čisto lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Maso za palačinke pripravimo tako, da v skledi razžvrkljamo jajce, dodamo vanilijev sladkor, cimet in sol. Stresemo še moko in počasi vlijemo mleko, mineralno vodo in olje. Vse skupaj dobro premešamo. Maso pustimo počivati vsaj pol ure.

Spečemo palačinke, namažemo s

[slivovo breskvino marmelado](http://www.skuhaj.si/recept/priloga/slivovobreskvina-marmelada) in jih zavijemo. Narežemo jih na 2 cm velike koščke ter postrežemo na krožniku. Po želji potresemo še s sladkorjem v prahu in dodamo malo sladkega greha. Pa dober tek želim :-)

### MASA ZA PALAČINKE

- 100 g moke
- 2 dcl mleka
- 1 dcl mineralne vode (Radenska)
- 1 vanilijev sladkor
- 1 jajce
- 10 ml olja
- 1 ščepec cimeta
- 1 ščepec soli

### NADEV ZA PALAČINKE

- Slivovo breskvina marmelada
- sladkor v prahu
- sladki greh