

Papanasi

Rumunjske palačinke sa sirom

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 5 minuta Vrijeme kuhanja: 15 minuta

- 900 g svježeg sira
- 50 g brašna
- 8 jaja
- ½ čajne žličice soli
- 6 jušnih žlica šećera
- 2 čajne žličice naribane limunove kore
- 120 ml biljnog ulja
- 360 ml kiselog vrhnja
- 2 jušne žlice vanilin šećera

Recepti

- 1 U plikoj tavi ili Manjoj tavi za pirjanje zagrijte malo ulja dok ne počne cvrčati.
- 2 U posudi istucite zajedno sir, jaja, brašno, ½ šećera, limunovu koricu i sol.
- 3 Kutljačom zgrabite i u zagrijanu tavu stavite približno ¼ šalice smjese za svaku palačinku.
- 4 Pecite dok palačinke ne poprime zlatno-smeđu boju s obje strane.
- 5 Pomiješajte kiselo vrhnje s ostatkom šećera i vanilin šećerom.
- 6 Prekrijte palačinke s mješavinom od kiselog vrhnja.
- 7 Po potrebi polijte čajnom žličicom soka od maline ili jagode.
- 8 Poslužite vruće.



Potrebno
vam je



Zdjela za miješanje



Manja tava za pirjanje s
poklopcem
19 cm



Posuda za kuhanje bez
prianjanja s poklopcem
promjera 20 cm