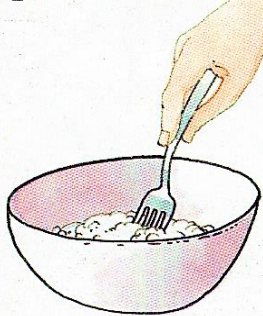
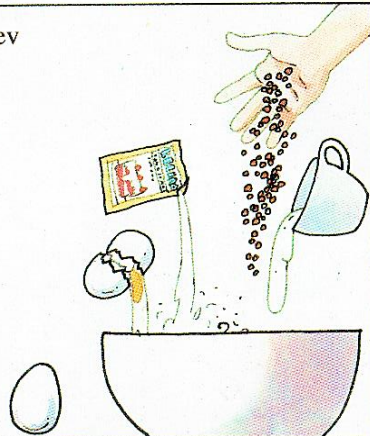


Lirve palačinke (palačinke s skuto)

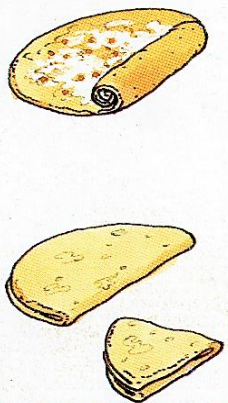
1 V skedeli z vilicami pretlačim skuto.



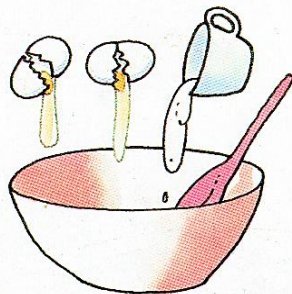
2 Skuti dodam vaniljev sladkor, sladko smetano, jajci, sladkor in pest opranih rozin. Vse dobro premešam.



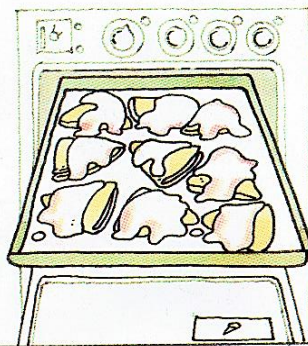
3 Palačinke namažem, jih zvijem ali dvakrat preganem.



4 V skedeli zmešam sladko smetano in jajci. Pečico segrejem na 200 °C.

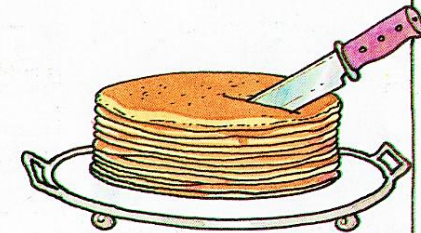
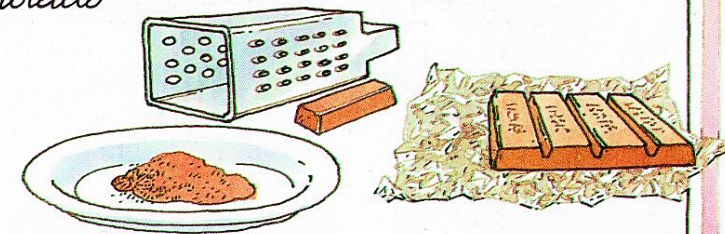


5 Palačinke naložim v pekač in jih polijem s smetano z jajcema. Dam v pečico in v njej 5 minut pečem palačinke.



Palačinke s čokolado

Čokolado naribam. Še tople palačinke namažem s čokolado in jih zlagam drugo na drugo. Palačinke režem kot torto.



Palačinke s sladoledom

Orehe zmeljem. Palačinke obložim s sladoledom in dvakrat preganem. Orehe potresem po palačinkah.

