



# Palačinke s makom i kremom od limuna

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 U maloj zdjeli sjedinite brašno, vinski kamen, koricu limuna i sol. U drugu zdjelu dodajte šećer i jaja te umutite smjesu pjenjačom dok se lagano ne zapjeni.
- 2 Zatim dodajte ricottu, mlijeko i maslac i miješajte dok se dobro ne sjedini. Na kraju dodajte suhe sastojke i lagano miješajte.
- 3 Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri. Premažite je slojem maslaca te dodajte 1,5 žlicu smjese za jednu palačinku. Ovisno o veličini tave, dodajte smjesu za 3–4 palačinke. Pecite dok se na površini ne ponove mjehurići, oko 2–3 minute.
- 4 Okrenite i pecite dok druga strana ne porumeni, još oko 2 minute. Ponovite s preostalom smjesom. Dok se palačinke peku, u zdjelici sjedinite šećer, koricu limuna, mlijeko i krem sir.
- 5 Poslužite palačinke uz kremu i voće po želji.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Glatkog brašna
1 prstohvat	Vinskog kamena
0.5 žličice	Soli
1 žličice	♦ Korica limuna
1 žlica	Mljevenog maka
50 g	Limun šećera
2 kom	Jaja
150 g	Ricotta sira
60 ml	Mlijeka
25 g	Maslaca, otopljenog

Za kremu od limuna:

30 g	Limun šećera
50 g	Krem sira
2 žlice	Mlijeka
0.5 žličice	♦ Korica limuna

