



## SLADKE NALYSNYKY – UKRAJINSKE PALAČINKE

### SESTAVINE ZA PALAČINKE

- 2 jajci
- 2 žlici rastlinskega olja
- 500 ml mleka
- 1 žlica sladkorja
- 200 g navadne moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- ščepec soli

### SESTAVINE ZA NADEV

- 30 g orehov
- 500 g skute
- 2 zvrhani žlici medu

### SESTAVINE ZA PRELIV IZ JAGODIČEVJA

- 300 g zmrznjenega jagodičevja
- 3 žlice pomarančnega soka

### NAČIN PRIPRAVE

1. Za pripravo palačink v veliki skledi stepajte jajca, sladkor in sol, dokler mešanica ne postane lahka in puhasta. Dodajte rastlinsko olje in mleko ter dobro stepite.
2. Ko tekoča mešanica postane enotna, dodajte pecilni prašek in postopoma dodajajte moko s pomočjo cedila, da preprečite nastajanje grudic.

Dobro premešajte, dokler zmes ne postane gladka in tekoča.

3. Zdaj ko je zmes pripravljena, ponev segrejte na srednji temperaturi in jo namastite z rastlinskim oljem. V vročo ponev vlijte manjšo količino testa in ponev obračajte tako, da bo celotna površina ponve prekrita s tankim slojem zmesi.
4. Palačinke pecite na srednji temperaturi približno minuto ali dokler testo ne postane zlatorjavo. Preobrnite z lopatico in pecite dodatne pol minute. Ponavljajte ta postopek, dokler ne porabite celotne zmesi. Dajte palačinke na stran.
5. Za pripravo nadeva v mešalnik dajte orehe in jih mešajte, dokler niso grobo nasekljani. Dodajte skuto in med ter mešajte, dokler ne dobite enotne zmesi. Pustite počivati.
6. Za pripravo preliva iz jagodičevja ponev segrejte na srednji temperaturi in vanjo dajte jagodičevje skupaj s sokom. Ko jagodičevje zavre, zmanjšajte temperaturo in pustite vreti pet minut ali dokler zmes ne postane tako gosta kot omaka. Pustite počivati.
7. Vzemite palačinke in nadev. Za pripravo palačink nalysnyky v obliki ovojnice nanesite tanek sloj skutinega nadeva na zgornjo četrtino palačinke ter nato desno in levo stran palačinke zložite proti sredini. Vzemite zgornjo četrtino palačinke z nadevom in zvijte.
8. Ob koncu prek nalysnykys prelijte topel preliv iz jagodičevja in postrezite s sušenimi marelicami ali rozinami. Dober tek!