

Blincisa sirom

Za 2 osobe

Testo za palačinke

200 g brašna
2 jaja
1 $\frac{1}{2}$ dl vode ili kisele vode
1 dl mleka
kora $\frac{1}{2}$ limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 kašika ulja za prženje
1 kašika margarina za prženje

Fil

200 g rikota sira
200 g krem sira
1 jaje
3 kašike šećera u prahu
kora limuna

Prilog

sveže jagode
1 kašika šećera u prahu

Način pripreme

1. U posudi umešati sve sastojke za testo, pa ih žicom ili mikserom dobro umutiti. Ispeći palačinke prskajući tiganj sa dve, tri kapljice ulja pred pečenje svake.
2. U činiji pomešati sve namirnice za fil, pa ih žicom dobro promešati.
3. Palačinke filovati sa po jednom kašikom fila u centralnom delu, preklopiti prvo bočne strane, pa urolati palačnku (kao sarmu). U tiganju, na umerenoj vatri, rastopiti margarin, pa na njemu isprziti napunjene i formirane palačinke.
4. Na tanjiru aranžirati blince i sveže jagode i posutu prah šećerom. Po želji služiti uz voćni preliv.