

Crêpes Suzette (Flambirane palačinke)

Za 2 osobe

Testo za palačinke

200 g brašna
2 jaja
1,5 dl kisele vode
1 dl mleka
limunova kora, rendana
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
kašika ulja

Preliv

20 g margarina
3 kašike šećera
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
sok od 3 pomorandže
0,5 dl likera od pomorandže
0,3 dl konjaka

Dekoracija

rendana čokolada

Način pripreme

1. Napraviti palačinke.
2. U tiganju na margarinu rastopiti šećer (do karamelizacije), dodati sok od limuna i pomorandže i liker od pomorandže da se dobije srednje gust sos.
3. Već pripremljene palačinke presaviti na trouglove, pa ih ukrčkati u tiganju sa sosom. Preliti ih konjakom i flambirati, odnosno 'zapaliti'.
4. Služiti tople.

Savet: Preko serviranih palačinki narendati čokoladu, a po želji ih možete puniti mlevenim orasima, lešnicima ili bademima. Kugla sladoleda zvuči preterano, ali ...