

# 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 ...