

Palačinke sa džemom od šljiva i oraha

Po bakinom receptu na savremen način

12 Palačinki



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1250 g šljive
- 100 ml crnog vina ili soka od crnog grožđa
- 150 g oraha očišćenih
- 1 kesica limuntusa a
- 1150 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 1:1
- 1 pakovanje Dr. Oetker Palačinki

- 1 Šljive operite, izvadite im koštice, sitno ih naseckajte i odmerite 1250 g. Pripremite 100 ml vina ili soka, orahe sitno iseckajte. Šljive, vino ili sok i orahe pomešajte u loncu za kuvanje. Dobro pomešajte šećer, limuntus i Džemfix, dodajte smesi u loncu i sve zajedno zakuvajte na jakoj vatri uz stalno mešanje. Smesu kuvajte najmanje 3 minuta stalno mešajući. Skinite s vatre i odstranite penu ako je potrebno. Pripremljene tegle napunite do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.
- 2 Palačinke pripremite prema uputstvu sa kesice i nafilujte džemom od šljiva i oraha. Napomena: Orasi džemu skraćuju rok trajanja.