



## СЛАДКИ НАЛИСНИКИ – УКРАИНСКИ ПАЛАЧИНКИ

### СЪСТАВКИ ЗА ПАЛАЧИНКИТЕ

- 2 яйца
- 500 мл прясно мляко
- 2 с.л. растително олио
- 1 с.л. захар
- 200 гр. обикновено брашно
- 1 ч.л. сода за хляб
- щипка сол

### СЪСТАВКИ ЗА ПЪЛНЕЖА

- 30 гр. орехи
- 500 гр. извара
- 2 препълнени с.л. мед

### СЪСТАВКИ ЗА СОСА ОТ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

- 300 гр. смес замразени горски плодове
- 3 с.л. портокалов сок

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. За да пригответе палачинките, разбийте яйцата, захарта и солта в голяма купа, докато сместа не стане лека и пухкава. Добавете растителното олио и млякото, след което разбийте добре.
2. След като течната смес стане добре хомогенизирана, добавете содата за хляб и постепенно добавяйте брашното със сито, за да избегнете образуването на бучки. Разбийте добре, докато не се получи гладка и течна консистенция.
3. След като тестото за палачинки е готово, загрейте тигана на умерен огън и го намажете с растително олио. Налейте малко количество от тестото в горещия тиган и го разлюлейте, така че повърхността на тигана да се покрие с тънък равен слой.
4. Гответе палачинката на умерен огън около минута или докато добие златисто-кафяв цвят. Обърнете я с шпатула и оставете още половин минута. Продължете този процес докато не използвате цялото тесто. Отделете палачинките настрани.
5. За да пригответе пълнежа, поставете орехите в блендера и ги натрошете на едри парчета. Добавете изварата и меда, и продължете да разбърквате докато всички съставки не се комбинират добре. Отделете ги настрани.
6. За да пригответе соса от горски плодове, загрейте тигана на умерен огън и поставете в него горските плодове и сока. Щом плодовете започнат да врят леко, намалете огъня и ги оставете да къкрят пет минути или докато не станат с консистенция на сос. Отделете ги настрани.
7. Вземете палачинките и пълнежа. За да пригответе вашите “налисники” във форма на плик, намажете равен слой от пълнежа с извара по горната четвъртина на палачинката, след което сгънете дясната и лявата страна на палачинката към центъра. Хванете горната четвъртина на палачинката с пълнежа и завийте.
8. И накрая - залейте вашите налисники с топлия сос от горски плодове и сервирайте със сушени кайсии или стафиди. Приятен апетит!