

## Tradicionalne ljubljanske skutne palačinke

Sestavine		
Testo za palačinke	Skutni nadev	Jajčni preliv
0,6 L mleka	350 g skute	1 dl sladke smetane
2 jajci	2 jajci	1 jajce
250 g bele moko	2 dl sladke smetane	ščepec soli
sol	1 šopek drobno sesekljanega pehtrana	
Maščoba za peko	2 žlici sladkorja	
	1 žlica drobtin	
	ščepec soli	

 Čas priprave: 90 min



### Postopek:

1. Najprej pripravimo testo za palačinke. Mleko, jajci, moko in sol z ročno metlico ali paličnim mešalnikom zmešamo v gladko testo za palačinke, ki naj pol ure počiva.
2. V tem času pripravimo skutni nadev. Pehtran osmukamo in grobo sesekljamo. Skuto pretlačimo, potem pa ji primešamo smetano, jajca, sladkor, drobtine, ščepec soli in sesekljan pehtran.
3. Nato pripravimo jajčni preliv. V skodelici gladko razmešamo sladko smetano, jajce in ščepec soli. S tekočino prelijemo palačinke, ki jih za 30 minut položimo v ogreto pečico.
4. V ponvi za palačinke pokapljamo z nekaj kapljicami olja. Med nagibanjem ponve nalijemo toliko testa, da dobimo čim tanjšo palačinko. Ko se palačinka loči od dna, jo obrnemo in spečemo še na drugi strani.
5. Palačinke namažemo s skutnim prelivom, jih zvijemo in zlagamo na nameščen pekač. Zložene palačinke prelijemo z jajčnim prelivom in jih 30 min pečemo pri 200 °C.