

Punjeni zapeceni palacinci



težina: **lako**

za: **3** osoba

време priprave: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- 1 jaje
- 4,5 dl mleka
- 200 g brašna
- prstohvatsoli

Za punjenje:

- 5 kašikaseckanih mariniranih šampinjona
- 5 kašikarendana kackavalja
- 5 kašika rendane šunke

Za pohovanje:

- 2 jaja
- 100 g prezle

Priprema

Od testa za palacinke, ispeci 10 palacinaka. Na svaki palacinak staviti po 1 kašicicu mariniranih šampinjona, rendane šunke i rendana kackavalja. Malo sa obe strane previti palacinak i ovlaš uviti u rolatic. Svaki tako uvijen, prvo uvaljati u umucena 2 jaja sa prstohvat soli, pa u prezlu, i stavljati ih u pleh prethodno pouljen. Kad poredjamo sve palacinke, peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju. Pecene preliti po želji kecapom, majonezom, kiselom pavlakom.

Savet