

## ***Zapeчени pivski palacinci***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2 šolje za belu kafu** kisele vode
- **1 šolja za belu kafu** piva
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** brašno

#### **Fil:**

- **200 g** salame (šunke)
- **100 g** sira
- **po potrebi** kecap
- **prstohvat** origana
- **po želji** marinirani šampinjoni
- **1 čaša** kisele pavlake

### **Priprema**

Pripremiti testo za palacinke od piva, kisele vode, soli i brašna tako da bude malo gušće nego što vam je inace za obicne palacinke. Od ove kolicine ispadnu 10-ak.

Kad ispecete sve palacinke, svaku ponaosob mazati kecapom i posuti origanom.

Posuti salamom, sirom i po želji mariniranim šampinjonima.

Urolati i staviti u posudu u kojoj cete ih zapeci.

Kada završite filovanje i reanje premazati pavlakom i peci na 200C dok ne porumeni.

## **Savet**

Prijatno