

Zapecene palacinke sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **13-15** ispečenih palacinaka
- **300 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **2 dl** mleka
- **1** pavlaka
- **2 dl** kecapa
- **100 g** gauda
- **po ukusu** soli

Priprema

Sir izgnjecite viljuškom, dodajte jedno jaje, posolite i sve sjedinite. Pripremljenom smesom premažite svaku palacinku posebno i svaku urolajte.

Reajte u manji uvec pleh koji ste prethodno pouljili. Preostala dva jajeta umutite viljuškom, dodajte mleko i pavlaku, sve sjedinite i time prelijte palacinke.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta.

Kada je gotovo izvadite, premažite kecapom pa preko narendajte gaudu. Secite na kocke i služite.

Savet