

Sakriveno jaje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- 250 g brašna
- 1 jaje
- 1/2 kašice soli
- 1 prstohvat bibera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica mleka
- po potrebi vode

Za punjenje:

- 100 g kackavalja
- po 1 jaje za svaku palacinku
- malosuvog peršuna

Priprema

Umutiti testo i ispeci palacinke. Na sredinu svake staviti list kackavalja, pažljivo razbiti jaje preko njega, presaviti krajeve palacinke, pa lopaticom vratiti nazad u tiganj, dok se žumance malo ne zapece. Posuti peršunom. Služiti toplo.

Savet

Jaje ume malo da proseta, hehehe, ali-svejedno bude ukusno...prijatno!