

Palacinke iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- **300** goštrog brašna
- **2,5** dlmleka
- **2** dlvode
- **1**jaje
- **2** kesicevanil-šecera
- **malosoli**

Fil:

- **500 g**Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **3**pecene crvene paprike
- **3-4**kisela krastavcica
- **malosol**
- **bibera**
- **suvog** biljnog zacina

Za preliv:

- **3** dlkisele pavlake
- **2**žunanca
- **2**belanca - sneg
- **200 g**kackavalja
- **malo** soli

Priprema

U dublju posudu sipajte brašno, so, vanil-šecer dodajte mleko pomešano sa vodom i mikserom izradite glatku-redju masu. Ako je masa gusta dodajte još malo mleka i ostavite da odstoji 15-20 mimuta. Zagrejte tiganj, nauljite ga pre svake palacinke i pecite sa obe strane dok ne potrosite sav materijal. Fil: Crvenu papriku i krastavcice sitno iseckajte. U posudi pomešajte sitan sir, seckanu papriku sa krastavcima, dodajte suvi biljni zacin, posolite i pobiberite. Svaku palacinku premazite pripremljemim filom i uvijte. Pleh premazite uljem i složite palacinke jednu do druge. Preliv: Kiselu pavlaku izmesajte sa žumancima, dodajte sneg od belanaca posolite, i prelijte palacinke. Od gore narendajte kackavalj i pecite na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet