

Šapka



težina: **lako**

za: **8** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 ml** kisele vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 ravna kašika** soli
- **1 dl** ulja
- **oko 1 kg** brašna

Za fil:

- **1** čajna pavlaka
- **100 g** suvog vrata
- **100 g** mariniranih pečuraka
- **100 g** kackavalja
- **100 g** slaninice
- **100 g** sira

Za palacinke:

- 1 jaje
- 2 ml mleka
- 1 ml voda
- oko 100 g brašna

Priprema

Napraviti testo za palacinke i ispržiti ih.

Zamesiti testo od svih sastojaka i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Prvi deo razviti velicine tepsije gde ce se peci, premazati pavlakom pa poreati slaninicu. Staviti jednu palacinku, premazati pavlakom pa staviti suvi vrat.

Staviti sledecu palacinku, premazati pavlakom pa staviti pecurke.

Staviti sledecu palacinku, premazati pavlakom pa izrendati kackavalj.

Reati tako palacinke sa nadevom po izboru dok ne potrosite sve palacinke. Prekriti drugom polovinom testa, uviti krajeve, odnosno napraviti obod - kao na šeširu.

Premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci po želji.

Savet