

Zapecene slane palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 2 dlmleka
- 1 dlkisele vode
- **oko 300 g**brašna

Za punjenje palacinki:

- **200 g**pilece salame
- **100 g**sira za mazanje
- **100 g**kecapa
- **maloo**origana

Za preliv:

- 2jajeta
- 1 dlmleka
- **malosusama**
- **150 g**rendanog kackavalja

Priprema

Napravite smesu za palacinke i ispržite ih na uobicajen nacin sa obe strane.

Svaku palacinku premazati kecapom, sirom, seckanom salamom i posuti malo origana.

Saviti krajeve palacinki i uviti rolat kao na slici.

Postupak ponavljati dok ne potrosite sav materijal. Poreati u vatrostalnu ciniju. Umutiti jaja pa dodati mleko i preliteri palacinke. Posuti malo susama.

Peci u zagrejanof rerni na 200 C 10-ak minuta. Izvaditi iz rerne, staviti narendan kackavalj i vratiti u rernu jos 2 minuta da se otopi kackavalj.

Savet