

Slane palacinke (5)



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8palacinki**

Filovanje:

- **2 dlkisele pavlake**
- **250 gšunkarice**
- **4kisela krastavca**
- **po željikecap ili ajvar**
- **po željiorigano**
- **po željikackavalj**

Pohovanje:

- **2jaja**
- **po potrebiprezle**

Priprema

Palacinke: Pripremiti smesu za palacinke po va+em receptu pa ih ispeci.

Premazati palacinke pavlakom, posuti sa šunkaricom, krastavcima, kecapom ili ajvarom i origanom. Po želji može se dodati i izrendan kackavalj (ja ovaj put nisam stavljala kackavalj).

Nafilovanu palacinku preklopiti u pravougaonik.

Zatim je umociti u umucena jaja pa u prezle i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Isti postupak ponoviti i sa preostalim palacinkama.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok malo ne porumene.

Ispecene palacinke.

Savet