

## *Pecene pica palacinke*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- 3 jajeta
- 3 dl kisele vode
- 2,5 dl ulja
- 3 dl mleka
- prstohvat soli
- 1 kašičica sode bikarbone
- 400 g brašna (može i manje)

#### **Za fil:**

- 300 g curecih dimljenih prsa
- 200 g kecapa
- 200 g pecuraka
- 200 g kackavalja
- so
- origano

#### **Za preliv:**

- 2 dl mleka

- 2 jajeta
- 100 g kackavalja

## **Priprema**

Umutiti sastojke za palacinke i ispeci na tiganju.

Šureca prsa iseckati sitno, kao i pecurke, kackavalj narendati, pa sve to pomešati sa kecapom i origanom. Palacinke filovati ovim filom, uvijati u rolnu i režati u odgovarajuću tepsiju. dok se ne popuni. Umutiti jaja i mleko, pa preliti. Peci 10 minuta na 200 C. Onda izvaditi, posuti narendanim kackavaljem i vratiti u rernu još 5 minuta.

## **Savet**