

Zapeчени palacinci na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- palacinci

Za filovanje:

- **po ukusu** feta sira
- **po ukusu** salame
- **po ukusu** soli
- 1 jaje

Za prelivanje:

- 1 jaje
- **malopavlake**
- **malojogurta**
- **po ukusu** soli
- **malotrapista**

Priprema

Izdnjeciti viljuškom feta sir i jedno jaje i tim filom mazati palacinke.

Izrendati salamu i staviti malo preko zatim umotati palacinke.

Ponoviti postupak sa ostavim palacinkama s'tim da morate ostaviti par palacinki za kraj. (U nastavku recepta).

Reati u podmazan pleh.

Na kraju poslednjih par palacinki nafilujte kao i prethodne samo ih preklopite na pola i poreajte preko ostalih uvijenih palacinki.

Napravite preliv od 1 jaja, pavlake po ukusu, jogurta i soli po ukusu. Zatim prelijte preko palacinki i izrendajte gore trapist, takoe po ukusu.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Ja sam sve stavljala po svom ukusu, zato nisam napisala gramažu. Prijatno!