

Zapecene palacinke sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **2 jajeta**
- **malosoli**
- **1/2 kašicice šecera**
- **300 ml mleka**
- **200 ml kisele vode**
- **220 g brašna**
- **3 kašike ulja**

Za fil:

- **300 g pileceg belog mesa**
- **malosoli**
- **1 caša (180 g) kisele pavlake**
- **ajvar**

I još:

- **1 jaje**
- **200 ml jogurta**

Priprema

Umetiti testo za palacinke (možete i po svom receptu), ostaviti da odstoji oko pola sata, pa ispeci palacinke.

Potrebno je 10-ak palacinki. Piletinu skuvati u posoljenoj vodi, ohladiti, sitno iseckati i pomešati sa kiselom pavlakom.

Palacinke filovati samo pavlakom i piletinom...

...ili premazati ajvarom pa staviti fil.

Poreati u pleh ili u vatrostalnu ciniju.

Ulupati jaje, dodati jogurt, izmešati i preliti palacinke.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople. Prijatno!

Savet