

Zapecene palacinke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 2 dlmleka
- 1 dlkisele vode
- 300 gbrašna
- 4 kašikamaslinovog ulja

Za fil:

- 200 gšunke
- 1 cašapavlake
- 100 mlkecapa
- 1 kašicica origana

Za preliv:

- 2 dlmleka
- 2 jajeta
- 100 gkackavalja

Priprema

U vanglicu staviti jaja, mleko, kiselu vodu, brašno i žicom ili mikserom umutite smesu da nema grudvica. Ako je potrebno dodajte još malo vode. Dodati i maslinovo ulje i na teflon tiganju ispržiti palacinke sa jedne i druge strane na uobicajeni nacin. Svaku palacinku premazati sa kašičicom pavlake, posuti origanom i stavite kolutic šunke. Palacinku zaviti sa jedne i druge strane i reati u vatrostalnu ciniju. Ponavljati postupak dok ne potrošite sve sastojke. Jaja umutite žicom dodajte mleko i prelijte palacinke. Narendati kackavalj i preliteri kecapom.

Peci u zagrejanor rerni na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu! Prijatno!

Savet