Punjeni palacinci

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Palacinci:

- **3**jajeta
- **2 caše (od jogurta)**brašna
- **3 caše (od jogurta)**mleka
- **po ukusu**soli

Punjenje:

- **4 parceta**pileceg belog mesa (pecenog ili kuvanog)
- **3 kašike**pavlake
- **200 g**trapist sira
- so
- biber

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati mleko i so. Postepeno dodavati brašno i umutiti testo za palacinke bez grudvica. Ispeci palacinke.

Meso iseci na kockice, dodati pavlaku, sir izrendati. Soli i biber po ukusu. Promešati.

Na sredini palacinke staviti malo fila zatim preklopiti sa strane potom od gore i dole. Da se dobije kocka.

Služiti uz salatu. Prijatno!

Savet