

Zapecene palacinke sa sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

potrebno je za palacinke

- **500 g** brašna
- **2 dl** kisele vode
- **3** jajeta
- **6 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **za pečenje** ulje

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **1** **čaš** jogurta
- **malosoli**
- Za premazivanje:
- **1** **ča** kisele pavlake

Priprema

Brašno pomešati sa jajima, dodati so, kiselu vodu i malo mleka. Promešajte mikserom da se ne bi stvorile grudvice. Dodajte preostalo mleko i promešajte varjačom. Pecite palacinke u nauljenom tiganju. Ulje možete dodati i u smesu za palacinke. Pecite palacinke sa obe strane da blago porumene, sve dok se smesa nepotroši.

Fil: Sir pomešajte sa jajima, dodajte jogurt i malo soli (so, ako sir nije slan). i ostavite sa strane.

Pripremljenim filom filujte palacinke, urolajte i reajte u podmazan pleh.

I tako poreane palacinke premažite pavlakom. Zapecite palacinke 15-20 minuta u zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Secite i služite.

Savet