

Zapecene palacinke sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- **1,5 l** mineralne vode
- **500 g** brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2** jajeta

Za fil:

- **400 g** fete
- **180 dl** kiselog mleka
- **300 g** šunke
- **1** ljuta papricica
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** origana

Za prelivanje:

- **3** jaja
- **180 ml** jogurta

Za posipanje:

- **200 g**kackavalja

Priprema

Umutiti jaja sa kiselom vodom, dodati brašno, šećer i so, umutiti. Palacinke peci u tiganju na malo ulja.

Pripremiti sastojke za fil. Iseci ljutu papricicu i šunku na kockice.

Fetu izgnjeciti, dodati kiselo mleko, šunku, papricicu, origano i biber. Izmešati.

Filovati palacinke.

Umutiti jaja sa jogurtom.

U nauljen uvec pleh poreati red palacinki (kod mene stane 11 palacinki u jedan red), preliteri polovinom smese od jaja i jogurta, posuti polovinom rendanog kackavalja. Poreati drugi red palacinki, zaliti ostatkom smese od jaja i jogurta.

Peci 10 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 C, zatim izvaditi iz rerne posuti ostatkom kackavalja, vratiti u rernu dok ne porumeni.

Prohlaeno seci na parcad željene velicine.

Po želji služiti sa kecapom ili nekom salatnom.

Prijatno!

Savet

Klasika, brzo i ukusno. Prijatno