Zapecene palacinke (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **150 ml**mleka
- **150 ml**voda
- **po potrebi**brašna
- **2**jajeta
- **3 kašike**ulje
- **prstohvat**so
- **1/2 kašicice**šecera
- Za filovanje:
- **200 g**sira
- Za prelivanje:
- **180 g**jogurta
- **100 g**kisele pavlake
- **100 ml**mleka
- **po ukusu**so
- Za posipanje:
- **100 g**kackavalja

Priprema

Za palacinke: U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, dodati vodu, mleko, so, šecer i ulje. Postepeno dodavati brašno muteci rucnom žicom za mucenje dok se ne dobije glatka smesa. Od dobijene smese ispeci 6 palacinki i ostaviti ih da se ohlade.

Sir izgnjeciti viljuškom i naneti na palacinku...

...Preklopiti sve cetiri strane...

...te poreati u vatrostalnu posudu (ili pleh). Postupak ponoviti i sa preostalim palacinkama.

Sjediniti jogurt, kiselu pavlaku i mleko, posoliti te dobijenom smesom preliti palacinke.

Posuti rendanim kackavaljem i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Gotove palacinke izvaditi iz rerne,ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet