

Musaka od palacinki



Sastojci

Za palacinke:

- 1 jaje
- na vrh kašičice soli
- na vrh kašičice šecera
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1/2 l mleka
- 2 dl obicne vode
- 400 g brašna

Za fil i preliv:

- 200 g mesnog nareska
- 2 jajeta
- 2 dl pavlake
- prezle

Priprema

Umutiti palacinke od navedenih sastojaka-najbolje je da smesa odstoji pre pecenja jedno pola sata. Ispecite 10 palacinki.

Uzmite okruglu vatrostalnu posudu, ja sam uzela precnika 20 cm. Vrlo malo pouljite, pa na dno stavite 2 palacinke, preko toga mesni dorucak iseckan na kockice, i tako reati dok ne utrošite sav materijal. Na vrhu moraju biti palacinke.

Umutite pavlaku i jaja, pa prelijte preko palacinki. Po želji pospite prezlama, pa zapecite u rerni još oko 20 minuta.

Jesti dok je vruće.