

Slane palacinke na moj nacin



Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 1 l kisele vode
- 20 kašika brašna
- 1 šolja mleka
- malo ulja
- malo šecera
- malo soli

Za fil:

- 700 g kisele pavlake (cela velika kantica)
- 500 g parizera
- 400 g kackavalja

Za preliv:

- 100 g kackavalja
- 1/2 l mleka

Priprema

Palacinke: Sastojke umutiti mikserom i peci ih na dobro zagrejanom tiganju.

Fil: Isipati celu pavlaku u ciniju, narendati parizer i kackavalj i sve to izmešati, dok se ne sjedine sastojci. Zatim filovati palacinke i reati ih u podmazan pleh.

Preliti ih prelivom i peci 10-tak minuta, dok se ne istopi kackavalj.

Preliv: U mleko narendati kackavalj i preliteri palacinke, tako da na svakoj ima malo kackavalja.