Zapecene slane palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 8 palacinki
- 2 + 4 jajeta
- 1/2 tegle ajvara
- 300 g feta sira
- 16 listova pilecih prsa
- 1/2 veze miroije
- 2 šolje jogurta
- 2 kašike maslinovog ulja

Priprema

Palacinke možete da napravite po vašem receptu, inace ja ih pravim sa vodom.

Fil napravite od 2 jajeta, sira i ajvara, sve to dobro sjedinite i mažite palacinke. Preko stavite po 2 lista pilecih prsa i malo miroije.

Urolajte palacinku kao sarmu i složite u nauljenu vatrostalnu ciniju. Preliv napravite od 4 jajeta i jogurta i time prelijte palacinke.

Stavite da se peku na 200 C dok ne porumene.

Služiti tople. Prijatno!

Recept za moje palacinke sa vodom, dala sam uz recept za ZAPEENE RUŽICE OD PALAINKI.