

Zapecene palacinke sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za palacinke:

- 250 g brašna
- 2 dl mlijeka
- 3,5 dl vode
- 2 jajeta
- malosoli
- 1 kašikaulja

Nadjev:

- 500 g spanaca
- 500 g svježeg sira
- 1 kašicakisele pavlake
- po želji, biber

Za preliv:

- 2 jajeta
- 2 kaše jogurta
- malosira gaude
- malosoli

Priprema

U brašno dodati jaja, vodu, mlijeko, malo soli i umutiti glatko tekuće tijesto za palacinke. Ispeci palacinke i ostaviti ih da se hlade. U vodu staviti listove špinata, kratko prokuhati, isprati pod mlazom hladne vode i sitno nasjeckati. U posudu staviti svježi sir, dodati sjeckan špinat, kiselu pavlaku, so i biber, pa sve izmiješati. Premazati palacinke sa nadjevom, srolati ih i redati u vatrostalnu posudu ili pleh.

Umutiti jaja sa jogurtom, posoliti. Preliti smjesu preko palacinki, preko naribati malo sira, pa zapeci u pecnici zagrijanoj na 220 C, oko 15 minuta. Servirati tople.

Savet