

Zapeчени palacinci od heljdina brašna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2jaja
- 2 dlmleka
- 2 dlgazirane vode
- 2 kašikeulja
- 100 gpšeniczna brašna
- 100 gheljdina brašna
- so

Fil:

- 200 gsira
- 1jaje
- 2-3 kašikekisele pavlake

Priprema

Napraviti testo za palacinke. Testo treba da stoji 30 minuta, pa peci palacinke. Palacinke premažemo sa filom, sa leve i desne strane malo previjemo i uvijemo u rolat. Tako uradimo sa svim palacincima koje redjamo u pouljen pleh. Preostalim filom premažemo uvijene palacinke i pecemo u rerni dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet