

## Zapeceni pivski palacinci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Testo:

- **2 šolje za belu kafu**kisele vode
- **1 šolja za belu kafu**piva
- **1 kašičica**soli
- **po potrebi**brašno

#### Fil:

- **200 g**salame (šunke)
- **100 g**sira
- **po potrebi**kecap
- **prstohvator**igana
- **po želji**marinirani šampinjoni
- **1 caša**kisele pavlake

### Priprema

Pripremiti testo za palacinke od piva, kisele vode, soli i brašna tako da bude malo gušće nego što vam je inace za obicne palacinke. Od ove kolicine ispadnu 10-ak.

Kad ispecete sve palacinke, svaku ponaosob mazati kecapom i posuti origanom.

Posuti salamom, sirom i po želji mariniranim šampinjonima.

Urolati i staviti u posudu u kojoj cete ih zapeci.

Kada završite filovanje i reanje premazati pavlakom i peci na 200C dok ne porumeni.

## **Savet**

Prijatno