

## **Slane palacinke sa sirom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 dl mleka
- 2 jajeta
- 1/2 kašicice soli
- 200 g brašna
- 200 g belog sira
- 1 kašicica peršuna
- 2 kašike iseckanog crnog luka
- so i biber

### **Priprema**

Napravi se gušće testo za palacinke i ispeku se 4 deblje palacinke.

Sir se izgnjeci i pomeša sa iseckanim peršunom i crnim lukom, zatim se posoli i pobiberi.

Palacinke se nadevaju sirom, presaviju napola i stavlju u plitak tanjur.

Služe se dok su tople.