

## ***Pohovane palacinke (6)***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gšunke
- **300** gsira-trapista
- **1** vecategla šampinjona
- **1** vecapavlaka
- 2jaja
- prezla
- kecap
- origano

### **Priprema**

Od klasicne smjese za palacinke ispeci otprilike 8 palacinki ako je na palacinka-pekacu (on je veci od tiganja).

Na ispecene palacinke re?ati pavlaku, reznjeve šunke, sir, šampinjone, kecap i origano.

Uviti palacinke kao malu knjigu.

Uvaljati u 2 jajeta, zatim uvaljati u prezlu, staviti u podmazan pleh, i peci u rernu na 200 stepeni oko 30 minuta.

**Savet**