

Sakriveno jaje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250** g brašna
- **1** jaje
- **1/2** kašičice soli
- **1** prstohvat bibera
- **1** šoljica ulja
- **1** šoljica mleka
- **po potrebi** vode

Za punjenje:

- **100** g kackavalja
- **po 1** jaje za svaku palacinku
- **malosuvog** peršuna

Priprema

Umutiti testo i ispeci palacinke. Na sredinu svake staviti list kackavalja, pažljivo razbiti jaje preko njega, presaviti krajeve palacinke, pa lopaticom vratiti nazad u tiganj, dok se žumance malo ne zapece. Posuti peršunom. Služiti toplo.

Savet

Jaje ume malo da proseta, hehehe, ali-svejedno bude ukusno...prijatno!