

## Zapecene heljdine palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Za fil:

- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **200 ml** kisele pavlake 20% m.m
- **100 ml** Moja Kravica mleka 3,2% m.m
- **3** jajeta

#### Za palacinke:

- **3** jajeta
- **malosoli**
- **200 ml** Moja Kravica mleka 3,2 m.m
- **150 ml** kisele vode
- **150 g** pšenicnog brašna
- **150 g** heljdinog brašna

### Priprema

Priprema testa za palacinke: jaja umutiti sa malo soli, dodati mleko i kiselu vodu, zatim dodati heljdino brašna i pšenicno brašna. Sve fino sjediniti i od ove smese ispeci palacinke.

Priprema fila: sira izgnjeciti u ciniji. U drugoj ciniji umutiti jaja sa kiselom pavlakom i mlekom. Svaku ispecenu palacinku premazati sa sirom i preliti sa smesom od jaja, pavlake i mleka. Re?ati dok ima palacinaka poslednja palacinka se ne maže sa sirom samo se prelije sa prelivom.

Zapecene palacinke pustiti da se malo prohlade i iseci. Poslužiti uz kefir ili kiselo mleko.

## **Savet**