

Zapecene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **350 g** brašna
- **4** jajeta
- **50 ml** ulja

Fil:

- **1** jaje
- **2 kašike** kecapa
- **1/2 kašičica** origana
- **100 g** šunkarice
- **100 g** mrvljenog sira
- **2 kašike** pavlake

Za preliv:

- **4 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **po želji** kecap

Priprema

Ispržiti palacinke, ako je gusto testo dodati vodu ako je reže onda dodati brašno.

Pripremiti iseckanu šunku, i sastaviti smesu za fil.

Na svakoj palacinki staviti po kašiku fila i preko fila poredjati šunkaricu.

Zatim svaku palacinku uvijati kao sarmu.

Uvijene palacinke poredjati u pleh.

Odozgo premazati sa prelivim posuti kecapom i pecemo na 250 C 10 minuta.

Savet

Palacinke su mekane i tope se u ustima...