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 kašicica**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 ree 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

Palainke su mekane i tope se u ustima...