

Prelivena pita sa palacinkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- **300 g** pšenice brašna
- **250 g** kukuruznog brašna
- **3** jaja
- **5 kašika** ulja
- **1/2 l** mleka
- **300 ml** kisele vode
- **1 kašica** soli

Preliv:

- **400 g** sitnog sira
- **4** jaja
- **500 ml** jogurta
- **100 ml** kisele vode
- **1,5 kašica** soli
- **1** kisela pavlaka
- **1** jaje
- **1** kašica jogurta

Priprema

Palacinke: Sjediniti obe vrste brašna i sipati u vanglicu. Dodati jaja, ulje, so i mleko, pa mikserom umutiti. Sipati kiselu vodu i sjediniti. Peci deblje palacinke (ja sam ih pekla u tiganju vel. 26cm i izašlo mi je 10 komada).

Preliv: Sir, jaja i so dobro umutiti. Dodati jogurt i kiselu vodu, pa sjediniti. Uzeti dublju šerpu i obložiti je pek papirom. Staviti jednu palacinku i preliti sa pripremljenim prelivom. Voditi racuna da preliva ima za sve palacinke. Reati tako dok ima materijala.

Preko zadnje palacinke naneti preliv sa kiselom pavlakom (umutiti kiselu pavlaku sa jajetom i dodati jogurt).

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada porumeni, probati cackalicom i ako na cackalici ne ostaje tesu izvaditi pitu. Ostaviti 15 minuta da se prohladi, ne pokrivati je.

Uzeti odgovarajucu posudu i prevrnuti pecenu pitu. Seci na vece parcice i poslužiti.

Savet