

Zapecene pizza palacinke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 500 ml mleka
- 200 ml vode
- 400 g brašna
- 1 kašika ulja
- malo soli

Za nadev:

- 3 kašike pavlake
- oko 400 g salame
- oko 200 g sira ili kackavalja
- po potrebi kecap
- 1 kesica origana

Za premazivanje:

- 1 jaje
- ostatak pavlake

Priprema

Umutiti jaja sa malo soli, pa naizmenicno dodavati brašno, mleko i vodu. Na kraju dodati ulje. Pržiti palacinke.

Salamu i sir narendati. Palacinke prvo premazati kašicom pavlake, pa staviti salamu, sir, kecap i origano, i urolati pa poreati u podmazan pleh. Ostatak kisele pavlake dodati u umuceno jaje pa premazati palacinke. Zapeci ih oko 20 minuta u rerni na 200 stepeni.

Savet

Po želji možete dodati i peurke. Nama su lepše kad se malo ohlade.