

## *Pica palacinke*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15** palacinki
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **100 g** krem sira
- **200 g** šampinjona
- **150 ml** kecapa
- **180 ml** kisele pavlake
- **3** jajeta

### **Priprema**

Šunku iseckati na kockice, šampinjone na listice, a kackavalj izrendati. Svaku palacinku premazati krem sirom, rasporediti šunku i šampinjone i staviti malo kecapa. Praviti male rolatice i reati ih u podmazan vatrostalni sud. Umutiti jaja i kiselu pavlaku, pa preliti palacinke. Posuti rendanim kackavaljem i peci u rerni 10-15 minuta.

### **Savet**