

Zapecene slane palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **2 jajeta**
- **2 dl mleka**
- **1 dl kisele vode**
- **oko 300 g brašna**

Za punjenje palacinki:

- **200 g pileće salame**
- **100 g sira za mazanje**
- **100 g kecapa**
- **malorigana**

Za preliv:

- **2 jajeta**
- **1 dl mleka**
- **malosusama**
- **150 g rendanog kackavalja**

Priprema

Napravite smesu za palacinke i ispržite ih na uobičajen nacin sa obe strane.

Svaku palacinku premazati kecapom, sirom, seckanom salamom i posuti malo origana.

Saviti krajeve palacinki i uvitи rolat kao na slici.

Postupak ponavlјati dok ne potrosite sav materijal. Poreati u vatrostalnu ciniju. Umutiti jaja pa dodati mleko i preliti palacinke. Posuti malo susama.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 10-ak minuta. Izvaditi iz rerne, staviti narendan kackavalj i vratiti u rernu još 2 minuta da se otopi kackavalj.

Savet