

## **Slane palacinke (5)**



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7-8** palacinki

#### **Filovanje:**

- **2 dl** kisele pavlake
- **250 g** šunkarice
- **4** kiselih krastavca
- **po želji** kecap ili ajvar
- **po želji** origano
- **po želji** kackavalj

#### **Pohovanje:**

- **2** jaja
- **po potrebi** prezle

### **Priprema**

Palacinke: Pripremiti smesu za palacinke po va+em receptu pa ih ispeci.

Premazati palacinke pavlakom, posuti sa šunkaricom, krastavcima, kecapom ili ajvarom i origanom. Po želji može se dodati i izrendan kackavalj (ja ovaj put nisam stavljala kackavalj).

Nafilovanu palacinku preklopiti u pravougaonik.

Zatim je umociti u umucena jaja pa u prezle i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Isti postupak ponoviti i sa preostalim palacinkama.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok malo ne porumene.

Ispocene palacinke.

**Savet**