

## **Pecene pica palacinke**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **3** jajeta
- **3** dlkisele vode
- **2,5** dlulja
- **3** dlmleka
- **prstohvat** soli
- **1** kašicicasode bikarbune
- **400** gbrašna (može i manje)

#### **Za fil:**

- **300** gćurecijih dimljenih prsa
- **200** gkecapa
- **200** gpecuraka
- **200** gkackavalja
- so
- origano

#### **Za preliv:**

- **2** dlmleka

- **2** jajeta
- **100 g** kackavalja

## Priprema

Umutiti sastojke za palacinke i ispeci na tiganju.

ureca prsa iseckati sitno, kao i pecurke, kackavalj narendati, pa sve to pomešati sa kecapom i origanom. Palacinke filovati ovim filom, uvijati u rolnu i reati u odgovarajuću tepsiju. dok se ne popuni. Umutiti jaja i mleko, pa preliti. Peci 10 minuta na 200 C. Onda izvaditi, posuti narendanim kackavaljem i vratiti u rernu još 5 minuta.

## Savet