

## *Zapecene palacinke sa ajvarom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3 jajeta
- **na vrh kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **500 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **320 g** brašna
- **4 kašike** ulja

#### **Za fil:**

- sir
- ajvar
- suvi vrat

#### **I još:**

- 1 jaje
- **200 ml** jogurta

### **Priprema**

Umutiti testo za palacinke (možete i po svom receptu), ostaviti da odstoji oko pola sata pa ispeci palacinke.

Svaku palacinku premazati ajvarom, staviti kašiku sira, pa list suvog vrata i urolati.

Porežati u pleh ili u vatrostalnu ciniju.

Ulupati jaje, dodati jogurt, izmešati i preliteri palacinke.

Peci 20-tak minuta u remini zagrejanom na 180 stepeni. Poslužiti tople. Prijatno!

**Savet**