

Zapecene palacinke sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

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

Poreati u pleh ili u vatrostralnu ciniju.

Ulupati jaje, dodati jogurt, izmešati i preliteri palacinke.

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

Savet