Zapecene palacinke sa piletinom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **malo**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **300 ml**mleka
- **200 ml**kisele vode
- **220 g**brašna
- **3 kašike**ulja

Za fil:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **malo**soli
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- ajvar

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.

Potrebno je 10-ak palacinki. Piletinu skuvati u posoljenoj vodi, ohladiti, sitno iseckati i pomešati sa kiselom pavlakom.

Palacinke filovati samo pavlakom i piletinom...

...ili premazati ajvarom pa staviti fil.

Poreati u pleh ili u vatrostalnu ciniju.

Ulupati jaje, dodati jogurt, izmešati i preliti palacinke.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople. Prijatno!

Savet