

# **Zapecene palacinke sa sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2jajeta**
- **malosoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **300 mlmleka**
- **200 mlkisele vode**
- **220 gbrašna**
- **3 kašikeulja**

### **Za fil:**

- **200 gositnog sira**
- **1 caša (180g)kisele pavlake**

### **Za preliv:**

- **1 jaje**
- **200 mljogurta**

## **Priprema**

Umutiti testo za palacinke (možete i po svom receptu), ostaviti da odstoji oko pola sata, pa ispeci palacinke. Potrebno je 10-ak palacinki.

Pomešati sir i pavlaku i filovati palacinke. Poreati ih 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**