

Zapecene palacinke sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- malosoli
- 1/2 kašičice šećera
- 300 ml mleka
- 200 ml kisele vode
- 220 g brašna
- 3 kašike ulja

Za fil:

- 200 g sitnog sira
- 1 čaša (180g) kisele pavlake

Za preliv:

- 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.

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 zagrejanj na 180 C.

Poslužiti tople. Prijatno!

Savet