

Punjeni palacinci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Palacinci:

- 3 jajeta
- 2 **caše (od jogurta)** brašna
- 3 **caše (od jogurta)** mleka
- **po ukusu** soli

Punjenje:

- 4 **parceta** pileceg belog mesa (pecenog ili kivanog)
- 3 **kašike** pavlake
- 200 **g** trapist sira
- so
- biber

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati mleko i so. Postepeno dodavati brašno i umutiti testo za palacinke bez grudvica. Ispeci palacinke.

Meso iseci na kockice, dodati pavlaku, sir izrendati. Soli i biber po ukusu. Promešati.

Na sredini palacinke staviti malo fila zatim preklopiti sa strane potom od gore i dole. Da se dobije kocka.

Služiti uz salatu. Prijatno!

Savet