

Slane palacinke iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 300 g brašna
- 100 ml mleka
- malo soli
- 1 kašika šećera
- 200 ml vode

Za nadjev:

- 400 g šunkarice
- 400 g sira trapista

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 200 g prezli

Za preliv palacinki:

- 400 ml kisele pavlake
- 1 kašika bosiljka
- 5-6 kiselih krastavca

I još:

- **po želji**kecapa

Priprema

Jaja, brašno, mlijeko, so i šećer staviti u zdjelu i sjediniti štapnim mikserom. Ako je smjesa gusta dodati vodu. U tiganj staviti malo ulja i jednu kutlacu smjese i peci palacinke. Od ove smjese izađe oko 8-9 palacinki. Na svaku palacinku staviti po 3 parčeta šunkarice i 2 parčeta sira trapista.

Krajeve preklopiti i urolati. Zatvoriti cackalicom.

Pripremiti smjesu za pohovanje i svaku palacinku uvaljati u umućenu jaja, pa u prezlu. Palacinke reći na pleh obložen papirom za pečenje.

Peci na 200 C dok ne porumene.

Pripremiti preliv za palacinke. U zdjelu sipati pavlaku, bosiljak i isjeckane kisele krastavce i sjediniti. Masu preliti preko palacinki.

Servirati po 2 palacinke i uživati u ukusu. Možete koristiti i kecap ako volite. Prijatno!

Savet