

# **Pica palacinak**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za palacinke:**

- **2** jajeta
- **300** g brašna
- **2** dl mleka
- **3** dl kisele vode
- **malosoli**
- **2** kašikeulja

### **Fil:**

- **200** g kackavalja
- **200** g salame
- **100** ml kecapa
- **1** pavlaka
- **malo** mariniranih šampinjona
- **malo** origana

## **Priprema**

U posudu staviti jaja i mikserom umutiti. Dodati polovinu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovinu brašna, so i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica. Postepeno dodavati vodu do željene gustine. Dodati ulje i promešati. Smesu ostaviti da odstoji 15ak minuta.

Sipate palacinak u tiganj da se pece. Kad ga okrenete odmah stavite kašicicu pavlake, rendani sir, rendanu

salamu, malo kecpa i origano i malo šampinjona. Odmah savijete na pola pa na cetvrtinu. Okrenuti ga jednom i kratko držati na vati. Izvaditi i na vruc staviti malo rendanog sira i preliti sa malo kecpa. Poslužiti dok su topli.

## Savet

U fil po izboru možete staviti šta god želite.