Zapecene palacinke sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2**jajeta
- **malo**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **330 ml**mleka
- **170 ml**kisele vode
- **220 g**brašna
- **3 kašike**ulja

Za fil:

- **250 g**sitnog sira
- **2 kašike**kiselog mleka

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 kiselo mleko 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