Zapecene palacinke sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2**jajeta
- **3 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **400 g**brašna
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja

Za punjenje:

- **300 g**sitnog sira

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **100 g**kisele pavlake

Za posipanje:

- **150 g**rendane gaude

Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i vodu, posoliti, dodati malo ulja i lepo umutiti. Od dobijene smese peci palacinke na uobicajen nacin. Postupak ponavljati, dok se materijal ne potroši.

Na svaku palacinku staviti po malo fila od sitnog sira, a zatim saviti krajeve, lepo umotati (kao sarmu) i reati u podmazan i pobrašnjen pleh. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Jaje umutiti sa kiselom pavlakom da nema grudvica, pa preliti palacinke.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Nakon tog perioda, izvuci palacinke, posuti ih rendanom gaudom i vratiti u rernu, da se gauda lepo otopi.

Savet