Palacinke sa piletinom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **300 g**brašna
- **500 ml**mleka
- **malo** soli
- **1/2 šolje**ulja

Za nadev:

- **1**batak
- **po želji**majoneza
- **100 g**kackavalja
- **po želji**kecap

Priprema

Pileci batak posoliti i ispeci ga na ulju. Zatim, napravite smesu za palacinke: u ciniju stavite jaja, brašno, mleko i ulje. Mikserom sjediniti masu (bez grudvice) i praviti palacinke kutlacom.

Batak kada je gotov iseckati ga, tj meso odvojiti od kosti i reati po palacinki.

Na palacinku vrucu izrendati kackavalj, preko poreati malo mesa, zatim kecap i majonez stanite preko.

Palacinke filovati sve tako. I uvijati po želji.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.