

Zapecene palacinke (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **150 ml** mleka
- **150 ml** voda
- **po potrebi** brašna
- **2** jajeta
- **3 kašike** ulje
- **prstohvat** so
- **1/2 kašičice** šećera
- Za filovanje:
- **200 g** sira
- Za prelivanje:
- **180 g** jogurta
- **100 g** kisele pavlake
- **100 ml** mleka
- **po ukusu** so
- Za posipanje:
- **100 g** kackavalja

Priprema

Za palacinke: U odgovarajućoj posudi umutiti jaja, dodati vodu, mleko, so, šećer i ulje. Postepeno dodavati brašno muteci rucnom žicom za mucenje dok se ne dobije glatka smesa. Od dobijene smese ispeci 6 palacinki i ostaviti ih da se ohlade.

Sir izgnjeciti viljuškom i naneti na palacinku...

...Preklopiti sve cetiri strane...

...te poreati u vatrostalnu posudu (ili pleh). Postupak ponoviti i sa preostalim palacinkama.

Sjediniti jogurt, kiselu pavlaku i mleko, posoliti te dobijenom smesom preliteri palacinke.

Posuti rendanim kackavaljem i peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Gotove palacinke izvaditi iz rerne,ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet