

Zapecene palacinke (ajvar, sir, pecenica)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vecepalacinke
- **4** kašikeajvara
- **100** g sitnog sira
- **50** ml jogurta
- **100** g pecenice

Ostalo:

- 2 jajeta
- **200** ml jogurta
- zacini

Priprema

Palacinke napravite po svom receptu. Sir i jogurt pomešati.

Svaku palacinku premazati ajvarom, staviti sir pa pecenicu.

Urolati ih i staviti u vatrostalnu posudu.

Ulupati jaja, dodati jogurt, izmešati i preliti palacinke. Možete posuti nekim zacinom, po ukusu. Ja sam stavila origano.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200C.

Poslužiti tople. Prijatno!

Savet