

Pizza palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komada** prženih palacinki
- **200 g** kajmaka
- **100 g** kecapa
- **250 g** šunke
- **150 g** tvrdog sira
- **10** maslina
- **1 kašičica** origana

Preliv za palacinke:

- **1** jaje
- **200 ml** jogurta
- **malosoli**

Priprema

Placinku namazati kajmakom i preliti kecapom.

Preko poredjati krugove šunke, posuti sir, origano i seckane masline.

Uviti bocne strane palacinke ka unutra.

Odozdo krenuti sa motanjem.

Umotati palacinku i redjati u podmazan pleh. Tako redom filovati palacinke.

Preliv: Umutiti jaje, dodati jogurt i so izmešati. Preliti preko palacinki.

Peci u zagrejanj rerni na 250 C oko 30 minuta.

Savet

Sližiti toplo jelo uz dodatak po izboru.