

Gnezda od palacinki



Sastojci

Za 9 palacinaka:

- 250 g brašna
- 300 ml vode
- 300 ml mleka
- 2 jaja
- so
- biber
- ulje

Fil:

- 200 g mladog sira ili sitnog sira
- 3 jajeta
- 200 g kisele pavlake
- 100 g kackavalja
- 200 g šunkarice
- bosiljak
- so
- biber
- origano

Priprema

Za palacinke: Umutiti jaja, dodati, so, biber, mleko, vodu, pa brašno i sve dobro sjediniti sa žicom ili mikserom, da ne bude grudvica. Ispeci palacinke.

Za fil: Umutiti jaja sa viljuškom, dodati izdrobljen sir, rendani kackavalj, pavlaku i zacine po želji. Uzeti 1

kašiku fila i premazati palacinku. Motati je što tanje, ali ne skroz do kraja, motati malo više od sredine, pa onda saviti u krug, tako da dobijete jedno gnezdo. To uraditi sa svih 9 palacinaka.

Redjati ih na pleh obložen pek-papirom. U ostatak fila dodati, sitno seckanu šunkaricu, pa napuniti gnezda od palacinaka.

Po želji možete odgore, narendati kackavalj i posuti origanom.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci palacinkice oko 20-ak minuta.

Posluživanje: Moja preporuka je da ih jedete tople uz jogurt ili mleko.