

Palacinka kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dl vode
- 2 dl mleka
- 400 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- po potrebi ulja

Za nadev:

- 100 g šunke
- 100 g kackavalja
- 40 g parmezana
- po potrebi kecapa
- po želji origana

Još:

- 2 jajeta
- 1 dl jogurta
- 1 dl kisele pavlake
- 1 dl ulja

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i vodu, posoliti i lepo umutiti. Od dobijene smese peći palacinke na uobičajen način. Za ovaj kuglof potrebno je 11 palacinki.

U kalup za kuglof poreći tri palacinke jednu pored druge, tako da im krajevi vire sa strane, a one se međusobno preklapaju. Jaja, ulje, kiselo pavlaku i jogurt umutiti, pa preliti preko porećanih palacinki u kuglofu.

Preostale palacinke posuti seckanom šunkom i rendanim kackavaljem. Preko toga posuti i malo parmezana. Preliti sa malo kecapa i posuti malo origana (po želji). Uvijati ih kao sarme.

četiri uvijene palacinke rasporediti preko onih u kuglofu. Preko njih premazati smesom sa jajima. Zatim preko premazanih palacinki staviti još četiri uvijene i nadevene palacinke, pa i njih premazati.

Krajeve koji vire preklopiti ka unutra i premazati ih preostalim prelivom od jaja. Peći u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata. Prohladiti, seci na parčad i služiti.

Savet