

## *Punjene zapecene palacinke*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Namirnice:**

- **8-10** palacinki

#### **Fil od griza:**

- **100 g** griza
- **1** jaje
- **malomleka**

#### **Nadev od sira:**

- **100-150 g** sira
- **2** jajeta
- **1** **cašak** iseke pavlake

#### **Preliv:**

- **2** jajeta
- **oko 300-350 ml** mleka
- **malosusama** za posip

### **Priprema**

Palacinke napravite po svom omiljenom receptu. U zavisnosti od vašeg pleha, spremite 8-10 palacinki. Jaje umutite ovlaš viljuškom, dodajte griz i malo razredite mlekom, da bude mazivo. Za fil pomešati sir po želji, mlad, feta... sa kiselom pavlakom i jajima.

Svaku palacinku premazite nadevom od griza, preko stavite fil od sira i zarolajte. Složite ih u podmazan pleh jednu do druge.

Za preliv umutite jaja sa mlekom i dodajte ostatak nadeva od sira, pa zalijte palacinke. Pospite susamom.

Pecnicu zagrejte na 200 stepeni, stavite palacinke, nakon 10 minuta smanjite na 180 stepeni i pecite da fino porumene.

Poslužite ih tople.

**Savet**