

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** cašakisele 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