

Punjene zapecene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Namirnice:

- **8-10**palacinki

Fil od griza:

- **100** ggriza
- **1**jaje
- **malomleka**

Nadev od sira:

- **100-150** gsira
- **2**jajeta
- **1** cašakisele pavlake

Preliv:

- **2**jajeta
- **oko 300-350** mlmleka
- **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