

## Zapecene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** gšunke za pizzu
- **400** gsira
- kiseli krastavci
- **1** cašapavlake
- suvi biljni zacin
- majoneza
- pavlaka za kuhanje

### Priprema

Ispeci oko 10 palacinki da budu malo deblje. Svako zna koji recept mu je najbolji.

U zdjelu naribati šunku i sir (100 g ostaviti za poslije), dodati sitno nasjeckane kisele krastavce, jedno pavlaku te žlicu majoneze i povegetiti. Sve zajedno promješati i napuniti palacinke.

Napunjene palacinke poredati u protvan i po njima naribati ostatak sira te preliteri pavlakom za kuhanje.

Peci u pecnici dok sir ne poprimi zlatno-sme?u boju.

### Savet

Poslužiti dok je toplo :)