

Zapecene palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šunke za pizzu
- **400 g**sira
- kiseli krastavci
- **1 cašapavlake**
- suvi biljni zacin
- majoneza
- pavlaka za kuhanje

Preprema

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 preliti pavlakom za kuhanje.

Peci u pecnici dok sir ne poprimi zlatno-smeu boju.

Savet

Poslužiti dok je toplo :)