

# **Palacinke sa Meggle filom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Za palacinke:**

- **3jajeta**
- **300 ml mleka**
- **100 ml gazirane mineralne vode**
- **1 kašicica šecera**
- **200 g brašna**
- **100 ml ulja**
- **1 prstohvatsoli**
- Za fil:
  - **150 g kackavalja**
  - **200 ml pavlake za kuvanje**
  - **100 g krem sira**
  - **50 ml mleko**
- Za nadev:
  - **300 g salame**

## **Priprema**

Za palacinke: U odgovarajuću posudu uliti brašno, dodati jaja, mleko, šefer, gaziranu mineralnu vodu, so, izmešati. Dodati ulje i mutiti dok smesa ne postane glatka (bez grudvica). Smesu ostaviti da odstoji 30 minuta. Od dobijene smese ispeci palacinke. Ostaviti ih da se ohlade. Za nadev: U šerpu uliti mleko, dodati pavlaku za kuvanje, rendani kackavalj i krem sir. Sve izmešati i kuvati na laganoj vatri. Kada se svi sastojci sjedine skloniti šerpu sa vatre i ostaviti da se fil ohladi. Uzeti palacinku...

...premazati je filom (do pola).

Zatim naneti rendanu salamu...

...te naneti fil.

Preklopiti...

...te još jednom preklopiti.

Preliti Meggle filom, pa poslužiti.

## **Savet**