Pohovane palacinke iz rerne

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9**ispecenih palacinki
- **50-70 g**krem sira
- **9 listova**šunke
- **9 listova**gaude, ementalera ili kackavalja
- **9 šnita**suvog vrata ili suve pecenice
- **2 manja**jajeta
- **po potrebi**prezle
- **malo**ulja

Priprema

Ispržiti palacinke po svom receptu samo dodati manje šecera, a više soli u testo.

Svaku palacinku na sredini premazati sa malo krem sira. Na sir staviti list šunke, na njega list sira, a na sir šnitu suvog vrata.

Saviti palacinku sa leve i desne strane pa urolati kao sarmu. Kad ih sve spremite umakati svaku palacinku u umucena jaja pa u prezlu. Poreati ih u pleh obložen peki papirom koji smo poprskati sa vrlo malo ulja. I svaku palacinku poprskati sa malo ulja.

Palacinke peci u rerni oko 30 minuta na 180'C da porumene.

Malo ih prohladiti pa služiti jer su topli najlepši. Poslužiti ih uz neku salatu, sveži sir ili kajmak, jogurt i preliv.

Sa pohovanim palacinkama najbolje se slaži preliv od mešavine kisele pavlake, majoneza, belog bibera, a možete narendati i kiseli krastavcic u preliv pa dobiti sos.

Savet

Ovako spremljeni pohovani palacinci nisu masni. Nadev može biti i od svežeg sira,mlevenog mesa,šampinjona,belog mesa... u svakom sluaju lepo,ukusno posluženje za Vas ili za goste.