

Slane palacinke (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml voda
- 3 kašikaulja
- 200 g brašna

Za fil:

- 300 g sira
- 200 ml kisele pavlake
- 100 g majoneza
- 300 g pilecih prsa
- 1 glavica zelene salate

Priprema

Umutiti jaja viljuškom, dodati mleko, vodu, ulje i brašno. Izmutiti mikserom smesu pa pržiti palacinke i sa jedne i druge strane dok ne porumene. Postupak ponavljati dok ne utrošite celu smesu.

Sir izgnjeciti viljuškom, sjediniti ga sa kiselom pavlakom i majonezom. Ako sir nije dovoljno slan dodati malo soli. Kašikom fila premazati palacinku poređati 3-4 lista pileca prsa, opet premažite filom pa staviti ceo list zelene salate.

Smotati palacinku prvo sa leve i desne strane, a zatim celu urolati. Uviti sve palacinke. Prekriti alu folimo i ostavite da se dobro rashlade.

Seci palacinke ukoso na tri jednaka dela i služiti. Prijatno!

Savet