

# **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 pilečih prsa
- **1** glavicazelene 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 poreati 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**