

## **Slane palacinke (12)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **300 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **50 ml** ulja
- **200 g** domaćeg sira
- **300-400 g** brašna
- **malok** kackavalja
- **100 g** šunke
- **1** neutralna pavlaka za kuvanje

### **Priprema**

Prvo umutite testo za palacinke od 2 jaja, brašna, mleka, vode, malo soli, malo šećera i 50 ml ulja.

Palacinke peci u zagrejanom ulju.

Kada su palacinke pecene poceti sa filovanjem. Unutar svake staviti pomešan sir sa šunkom (možete dodati i šampinjone, kecap, kackavalj itd po želji).

Porežati u vatrostalni sud. Napraviti smesu od preostala 2 jajeta, neutralne pavlake, ja sam zacinila peršunom i malo origanom i preliti palacinke.

Preko staviti malo kackavalja da se lepo zapece. I peci na 200°C oko pola sata.

### **Savet**

Mogu biti sa bilo žime, ali ponekad su najukusnije ustvari i najjednostavnije. Prijatno!