

Palacinka pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dl vode
- 2 dl mleka
- 400 g brašna
- po ukusu soli
- po potrebi ulja

Za nadev:

- 100 g kackavalja
- 100 g šunke
- 100 g krem sira
- po potrebi kecapa
- po želji origana

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i vodu, posoliti i lepo umutiti. Od dobijene smese peći palacinke na uobicačen način. Za ovu pitu potrebno je osam palacinki.

U manji i dublji pravougaoni pleh rasporediti četiri palacinke jednu do druge, tako da se preklapaju, a krajevi im vire sa strane.

Premazati ih sa malo krem sira, posuti seckanom šunkom i rendanim kackavaljem. Preliti sa malo kecapa i posuti malo origana (po želji).

Prekriti sa još dve palacinke, pa postupak nadevanja ponoviti još jednom. Krajeve koji vire preklopiti ka unutra i sve još dodatno ušuškati sa još dve palacinke. Preko posuti rendanim sirom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni, tek da se malo zapece, a sir lepo otopi.

Savet