

Zapecene vrganj palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **350 g** brašna
- **4** jajeta
- **50 ml** ulja

Za fil:

- **400 g** vrganja
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera

Preliv:

- **1 šoljica** neutralne pavlake
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **50 g** kackavalja

Priprema

Umutiti smesu za palacinke, sastaviti brašno, jaja, mleko i ulje. Ako je potrebno dodati još malo vode. I peci

palacinke.

U tiganj staviti dve kašike ulja i predhodno iseckane vrganje, poklopiti i pržiti nekih 5 minuta, povremeno mešati. Skinuti poklopac i dodati zacine ostaviti još nekih 2-3 minuta. Puniti i rolovati palacinke. Reati u vatrostalnu posudu.

Pomešati kiselu pavlaku, jaja i neutralnu pavlaku preliteri palacinke, poreati kackavalj i peci 15 minuta na 200C.

Savet

Prijatno.