

Zapecene palacinke (9)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Zapalacinke:

- **3 šolje**brašna
- 3jajeta
- **3 kašike**ulja
- **300 ml**tope vode

Za nadev:

- **1 pakovanj**e pavlake za kuvanje
- 2jajete
- **250 g**sjenickog sira
- **200 g**kackavalja

Priprema

Prvo ispeci palacinke. U ciniju stavite; jaka, brašno ulje i toplu vodu, i ispecite na tiganju palacinke.

Zatim sa strane umutite 3 jaja izgnjecen sjenicki sir. Uzimate po jednu palacinku, i na jedan kraj stavljate tu smesu (kašiku smese). Zatim, ubijete palacinke i redete u vatrostalnu ciniju na dno jednu pored druge, preko prvog reda izrendati kackavalj, pa preko opet red uvijenih palacinki.

Na treci red palacinki presipate smesu; jedno jaje i pavlaka za kuvanje - umutiti i sa njom preliterati palacinke. Stavite u rernu i peci 10.ak minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.