

Zapecene palacinke sa sirom



Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 1/2 l mleka
- 2 jajeta
- malo soli
- ulje za pecenje

Fil:

- 400 g svežeg sira
- 4 jajeta
- 160 g šecera
- limunova kora
- 2 dl milerama (ili kisele pavlake) za preliv

Priprema

U dubokoj posudi mešajte jaja, prstohvat soli, pa postepeno dodajte brašno i mleko. Od tako pripremljenog tecnog testa pecite palacinke. Važno je da svaka palacinka, bude ravnomerno pecena i da nije prepecena.

Pecene palacinke slažite jednu na drugu na tacnu i ostavite ih da se "odmore".

Sir pomešajte sa žumancima i šecerom, kao i narendanom korom limuna (limun može i ne mora).

Balance ulupajte u sneg i pomešajte s masom.

Namažite i savijte palacinke i stavite ih u podmazan pleh.

Prelijte mileramom i pecite na 180 stepeni 35 do 40 minuta.

NAPOMENA: Ako želite slane palacinke, tada iz fila izostavite šećer.

U fil možete umešati sitno seckani spanac, šunku, kuvanu piletinu, vec prema mašti kuvarice, ali uvek su najvažniji svež kravljji sir i pavlaka (mileram).