

Palacinke sa sirom



Sastojci

Smesa za palacinke:

- 3 jajeta
- 2 kašičice soli
- 4-5 kašičica šecera
- malo ulja
- po potrebi brašno
- po potrebi voda

Nadjev:

- 400 g svežeg sitnog sira
- 2 kašike pavlake
- 2 jajeta
- 1 vanilin šecer
- 2-3 kašike šecera

Priprema

Zamesiti jaja, malo hladne vode, so, šecer, malo ulja, brašno i ispeci palacinke.

Za nadjev: Izmešati svež sir, 2 jajeta, pavlaku, vanil šecer, šecer.

Namazati svaku palacinku posebno i uviti, te staviti u tepsiju, prethodno podmazanu sa malo ulja.

Preliv: Malo pavlake razmutiti sa par kapi limuna i premazati palacinke.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci, na nekih pola sata, dok se lepo ne zarumene. Prijatno!