

## Zapecene slane palacinke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 500 g brašna
- 5 dl vode
- 1/2 kašičice šećera
- 0,5 dl ulja
- 250 g sira
- 200 g šunke sa pecurkama
- 2 dl kisele pavlake
- 0,5 dl mleka

### Priprema

Napraviti smesu za palacinke. Pržiti palacinke na zagrejanom ulju samo sa jedne strane.

Šim se stavi palcinka odmah se i namrvi sir. Ispeci samo sa jedne strane.

Tako pecene palacinke režati u pouljenu vatrostalnu ciniju i naseckati šunku sa kackavaljem odozgo.

U odgovarajucu ciniju spremiti fil od sira i šunke.

Preko palacinke i šunke ide red fila i sve tako dok ima materijala. Zadnja palacinka se pece sa obe strane i preko nje ide fil od pavlake, jajeta i mleka. Iseci tortu na trouglove.

Zapeci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni. Prijatno.

**Savet**