

Zapecene slane palacinke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **500** gbrašna
- **5** dlvode
- **1/2** kašicicešecera
- **0,5** dlulja
- **250** gsir
- **200** gšunke sa pecurkama
- **2** dlkisele pavlake
- **0,5** dlmleka

Preprema

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

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

Tako pecene palacinke reati 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. Iseći tortu na trouglove.

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

Savet