

## *Zapecene palacinke sa spanacem i sirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **250** gbrašna
- **2** dlmlijeka
- **3,5** dlvode
- 2jajeta
- malosoli
- **1** kašikaulja

#### **Nadjev:**

- **500** gspanaca
- **500** gsvježeg sira
- **1** cašicakisele pavlake
- po željiso, biber

#### **Za preliv:**

- 2jajeta
- **2** caše jogurta
- malosira gaude
- malosoli

### **Priprema**

U brašno dodati jaja, vodu, mlijeko, malo soli i umutiti glatko tekuce tijesto za palacinke. Ispeci palacinke i ostaviti ih da se hlađe. U vodu staviti listove špinata, kratko prokuhati, isprati pod mlazom hladne vode i sitno nasjeckati. U posudu staviti svježi sir, dodati sjeckan špinat, kiselu pavlaku, so i biber, pa sve izmiješati. Premazati palacinke sa nadjevom, srolati ih i redati u vatrostalnu posudu ili pleh.

Umutiti jaja sa jogurtom, posoliti. Preliti smjesu preko palacinki, preko naribati malo sira, pa zapeci u pecnici zagrijanoj na 220 C, oko 15 minuta. Servirati tople.

### **Savet**