

Zapecene palacinke sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** palacinki
- **10** listova šunke
- **10 kašika (oko 200 g)** sitnog sira
- 1 jaje
- **200 ml** jogurta
- kecap
- origano

Priprema

Palacinke ispecite po svom receptu. Ili umutite 2 jajeta sa malo soli, dodajte 150 g brašna, 200 ml mleka i 150 ml kisele vode i 2 kašike ulja. Od ove količine dobijete 10-15 palacinki zavisno od veličine tiganja. Svaku palacinku premazati kecapom, staviti listić šunke, kašiku sira, urolati i poreati u pleh ili u vatrostalnu činiju.

Ulupati jaje, dodati jogurt, izmešati i preliti palacinke. Posuti origanom.

Peci 20ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Prijatno!

Savet