

## *Pica sa palacinkama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** palacinki
- **250 g** šunke
- **250 g** šampinjona
- **1 glavic** crnog luka
- **250 g** kackavalja
- **100 g** maslina
- **250 ml** kecapa
- **1 kašicica** origana
- **2 kašike** ulja

#### **Preliv:**

- **3 dl** mleka
- **2** jaja
- **1 dl** kisele pavlake

### **Priprema**

Šunku iseci na kockice, kackavalj izrendati, masline iseckati. Sitno iseckan crni luk upržiti na ulju pa dodati na listice isecene pecurke. Posoliti pa izdinstati.

Tepsiju nauljiti pa staviti palacinku. Palacinku premazati kecapom, posuti origanom pa poredjati po malo šunke, maslina, kackavalja i šampinjona. Prekriti drugom palacinkom pa ponoviti postupak. Postupak ponavljati dok se

ne potroši materijal.

Umutiti mleko, pavlaku i jaja, posoliti pa preliti palacinke. Protresti pa staviti u rernu da se pece.

**Savet**