

Pica sa palacinkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8palacinki
- 250 gšunke
- 250 gšampinjona
- 1 glavicacrnnog luka
- 250 gkackavalja
- 100 gmaslina
- 250 mlkecapa
- 1 kašicicaorigana
- 2 kašikeulja

Preliv:

- 3 dlmleka
- 2jaja
- 1 dlkisele 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 origonom 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 prelititi palacinke. Protresti pa staviti u rernu da se pece.

Savet