

Zapecene palacinke sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- **malosoli**
- 1/2 **kašičice**šecera
- 300 **ml**mleka
- 200 **ml**kisele vode
- 220 **g**brašna
- 3 **kašike**ulja

Za fil:

- 300 **g**pileceg belog mesa
- **malosoli**
- 1 **čaša (180 g)**kisele pavlake
- ajvar

I još:

- 1 jaje
- 200 **ml**jogurta

Priprema

Umutiti testo za palacinke (možete i po svom receptu), ostaviti da odstoji oko pola sata, pa ispeci palacinke.

Potrebno je 10-ak palacinki. Piletinu skuvati u posoljenoj vodi, ohladiti, sitno iseckati i pomešati sa kiselom pavlakom.

Palacinke filovati samo pavlakom i piletinom...

...ili premazati ajvarom pa staviti fil.

Poreati u pleh ili u vatrostalnu ciniju.

Ulupati jaje, dodati jogurt, izmešati i preliti palacinke.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti tople. Prijatno!

Savet