

Pica palacinak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 300 g brašna
- 2 dl mleka
- 3 dl kisele vode
- malosoli
- 2 kašikeulja

Fil:

- 200 g kackavalja
- 200 g salame
- 100 ml kecapa
- 1 pavlaka
- malo mariniranih šampinjona
- malo origana

Priprema

U posudu staviti jaja i mikserom umutiti. Dodati polovinu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovinu brašna, so i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica. Postepeno dodavati vodu do željene gustine. Dodati ulje i promešati. Smesu ostaviti da odstoji 15ak minuta.

Sipate palacinak u tiganj da se pece. Kad ga okrenete odmah stavite kašicicu pavlake, rendani sir, rendanu

salamu, malo kecapa i origano i malo šampinjona. Odmah savijete na pola pa na četvrtinu. Okrenuti ga jednom i kratko držati na vati. Izvaditi i na vruć staviti malo rendanog sira i preliti sa malo kecapa. Poslužiti dok su topli.

Savet

U fil po izboru možete staviti šta god želite.