

Zapecene palacinke sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dlmleka
- 2 dl vode
- 400 g brašna
- po ukusu soli
- po potrebi ulja

Za punjenje:

- 300 g sitnog sira

Za premazivanje:

- 1 jaje
- 100 g kisele pavlake

Za posipanje:

- 150 g grendane gaude

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i vodu, posoliti, dodati malo ulja i lepo umutiti. Od dobijene smese peci palacinke na uobicajen nacin. Postupak ponavljati, dok se materijal ne potroši.

Na svaku palacinku staviti po malo fila od sitnog sira, a zatim saviti krajeve, lepo umotati (kao sarmu) i reati u podmazan i pobrašnjen pleh. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Jaje umutiti sa kiselom pavlakom da nema grudvica, pa preliati palacinke.

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata. Nakon tog perioda, izvuci palacinke, posuti ih rendanom gaudom i vratiti u rernu, da se gauda lepo otopi.

Savet