

## Palacinke sa piletinom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Za palacinke:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 500 ml mleka
- malo soli
- 1/2 šolje ulja

#### Za nadev:

- 1 batak
- po želji majoneza
- 100 g kackavalja
- po želji kecap

### Priprema

Pileći batak posoliti i ispeći ga na ulju. Zatim, napravite smesu za palacinke: u činiju stavite jaja, brašno, mleko i ulje. Mikserom sjediniti masu (bez grudvice) i praviti palacinke kutlacom.

Batak kada je gotov iseckati ga, tj meso odvojiti od kosti i reati po palacinki.

Na palacinku vruću izrendati kackavalj, preko poreati malo mesa, zatim kecap i majonez stanite preko.

Palacinke filovati sve tako. I uvijati po želji.

## **Savet**

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.