

Zapečene palačinke sa svježim sirom

- Sastojci za tijesto za palačinke:
- 0,5 kg glatkog brašna
- 5 jaja
- 2 MŽ sol
- Zamjenu za 2 MŽ soli, možemo dodati 2 VŽ šećera, ako želimo da napraviti slatke zapečene palačinke.
- 1 L mlijeka
- U zamjenu za 1 L mlijeka možemo koristiti 1 L obične ili mineralne vode.
- ulje



Brašno, jaja, sol, mlijeko izmutimo mikserom, tako da smjesa bude bez grudica.

U tavu sipamo par kapi ulja (potrebno je samo za prvu palačinku, za daljnje pečenje više nije potrebno dolijevati) dobro zagrijemo.

Kada je tava dobro zagrijana dodamo jednu grablicu napravljene smijese za palačinke, nakon što je sa jedne strane pečeno, preokrenemo je i pečemo sa druge strane, radnju ponavljamo dok ne potrošimo svu smjesu koju smo pripremili za pečenje.



- Za nadjev:
- 1 kg svježih sir
- 4 DL vrhnja
- 2 MŽ sol
- 2 DL mlijeka
- 3 jaja

Svježi sir usipamo u jednu posudu, dodamo vrhnje, sol, jaja, mlijeko. Masu dobro izmješamo da se međusobno sjedini.

Pečene palačinke, premazujemo nadjevom tako što na nju stavimo 1 VŽ nadjeva i razmažemo po cijeloj palačinki.



Tako premazanu, zarolamo i stavimo na pleh za pečenje, to činimo i sa ostatakom ispečenih palačinki (u prosjeku su to 22 gotove palačinke).

Nakon što smo to učinili, ostatak nadjeva prelijemo preko složenih i nadjevenih palačinki.

Ako nam se učini da je nadjev pregust, možemo dodati još malo mlijeka kako bi se nadjev mogao lakše

razmazivati. Pleh za pečenje stavimo u pećnicu koju smo prethodno zagrijali, te pečemo na 180°C, 30-45 min.