

Zapečene slane palačinke

Palačinke od tri vrste brašna filovane kozjim sirom, spanaćem i mileramom.

15 Palačinki



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

400 ml vode
350 ml kisele vode
3 kašika/e ulja
1 pakovanje Dr. Oetker Palačinke od heljdinog, ječmenog i ovsenog brašna

Fil:

300 g sira kozjeg
4 kašika/e milerama
80 g spanaća (iseckanog)
soli
biber

Preliv:

3 jaja (umutiti)
150 ml mleka
2 kašika/e milerama
150 g mocarele

- 1 Dr. Oetker smešu za palačinke od heljdinog, ječmenog i ovsenog brašna pomešajte sa 350 ml kisele vode, 400 ml vode i 3 kašike ulja i ispecite palačinke.
- 2 Sjedinite 300 g kozjeg sira, 4 kašike milerama, so, biber i dodajte 80 g iseckanog spanaća, nafilujte palačinke i poređajte u posudi za pečenje.
- 3 Umutite 150 ml mleka, 3 jajeta, 2 kašike milerama, prelijte preko palačinki i sve pospite mocarelom.
- 4 Pecite u zagrejanoj rerni na 200 °C oko 20 minuta i servirajte dok je toplo. Prijatno.