

## Slana palacinka

Brzo,lako i ukusno

**1** Umutiti jaja,brasno,mleko i so

**2** Pecnicu zagrejati na 250 stepeni,u pleh sipati ulje i staviti u pecnicu da se zgreje Kad je ulje ugrejano sipati umucenu masu u pleh,testo ce vrlo brzo narasti i poceti da rumeni.

**3** Gotovu palacinku toplu premazati pavlakom, posuti sunkaricom i kackavaljem i urolati.Hladnu je seci

**4**

### Napomena:

Svakako da nadev moze biti po zelji jedino je bitno da je pavlaka u osnovi

### Sastojci:

jaja	4
mleka	300ml.
brasna	8kasika
ulja	100ml
pavlake	200ml
sunkarice ili pilecih prsa	200gr
kackavalja	100gr
soli	1kasicica