

Pohovane palacinke (4)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** bršna
- 2 jajeta
- **5 dl** mleka
- malosoli

Nadev:

- **200 g** narezane šunke
- **200 g** narezanog sira
- pavlaka

Za pohovanje:

- 1 jaje
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Od gore navedenih sastojaka napraviti testo, pa pržiti palacinke.

Ispržene palacinke premazati pavlakom pa na sredini staviti listic sira, a preko sira listic šunke i urolati.

Palacinke valjati prvo u brašno, pa jaja, pa u prezle. I pržiti u zagrijanom ulju.

Savet

Pri pohovanju palainaka savjetujem da se ulje dobro zagrije, a zatim da se prže na nižoj temperaturu kako ne bi brzo izgorile. Prijatno. :)