

Pohovane palacinke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Smjesa za palacinke:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 150 g mlijeka
- 100 g vode
- malo soli
- 1 mala kašičica šećera

Fil:

- 250 g sira - trapist
- 250 g salame

Smjesa za pohovanje:

- 3 jajeta
- 200 g prezli

Dekoracija:

- 200 g pavlake
- 3-4 kom kiselih krastavica
- 1 paradajz

i još

- **300 ml**ulja za prženje

Priprema

Od gore navedeni sastojaka zamijesiti i ispeci palacinke.

Salamu izrendati. Na palacinku stavite malo salame, preko list sira trapista, urolovati i zatvoriti cackalicom.

Rolovane palacinke reati na tanjir.

Umutiti jaja za pohovanje palacinki. Rolovane palacinke prvo staviti u jaja pa u prezlu i pržiti u dubljoj šerpi.

Pržene palacinke staviti na papirne salvete da upiju višak masnoce. Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet

Za fil možete koristiti šta vi volite (salama, šunkarica, peenica, kulen, pršuta.....) izaberite sami.