Prelivene palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 3 jajeta
- ulje
- malo soli
- 1/8 litra vode
- 1/8 litra mleka
- 1-2 kašike margarina
- 1/8 litra pavlake

Za nadev:

- 250 g švapskog sira
- 2 kašike slanog mladog kajmaka

Priprema

Napraviti testo za palacinke od jaja i brašna, malo soli, mleka, vode i margarina. Ostaviti testo da malo odstoji. Pržiti što tanje palacinke na vrelom ulju, sa obe strane.

Pržene palacinke filovati nadevom, uvijati u rolnu, reati ih jednu pored druge na plitkom tanjiru i tako poreane preliti umucenom kiselom pavlakom. Služiti odmah.

Nadev: isitniti sir, dobro ga izmešati, dodati kajmak, opet dobro izmešati i posoliti po potrebi.