

Palacinke sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil za palacinke:

- 5-6 kobasica
- 60 g sira
- 2 jajeta
- malo suvog biljnog zacina
- 20 g kecapa

Smesa za palacinke:

- 2 jajeta
- 4 dl vode
- 5 kašika ulja
- malo soli
- po potrebi brašno

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- malo brašna
- 2 dl ulja za prženje

Priprema

Ispeci palacinke. Na svaku staviti kobasicu, staviti malo zacina, kecapa i smese od umucenih jaja i sira. Zarolati

ih.

Staviti ulje da se zagreje. Palacinke uvaljati u brašno pa u jaja i pržiti na tišoj vatri dok ne porumene.

Savet

Umesto obinog sira može i kakavalj.