

Pohovane palacinke iz rerne



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **malosoli**

Za fil:

- **200 g** sitnog sira
- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunke

Za pohovanje:

- **3** jajeta
- **150 g** prezli
- **150 g** susama
- **200 g** brašna
- **malosoli**

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo, pa ispeci palacinke. Šunku i kackavalj iseci na kockice. Svaku palacinku premazati sa sitnim sirom i staviti malo šunke i kackavalja, pa uviti po želji. Uvijene palacinke prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja izmucena sa solji i na kraju u pomešane prezle sa susamom. Reati u tepsiju obloženu papirom za pecenje i peci na 200 C dok ne porumene.

Savet