

Pohovane palacinke sa piletinom i pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **200 g**brašna
- **2** jajeta
- **2 kašike**ulja
- **200 ml**mleka
- **200 ml**kisele vode
- **1** prstohvatsoli
- **1** prstohvatšecera

Za nadev:

- **300 g**piletine
- **1** cašakisele pavlake

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**prezle

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaja i mikserom blago umutiti. Dodati polovicu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovicu brašna, prstohvat soli, prstohvat šecera i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica od

brašna. Dodati kiselu vodu i ulje, zatim kutlacom promešati da se smesa izjednaci. Ostaviti da smesa odstoji 30 minuta. Zatim ispeci palacinke.

Za nadev sitno iseckati obarenu piletinu.

Zatim je dobro pomešati sa kiselom pavlakom.

Uzeti palacinku i na nju naneti nadev od piletine.

Urolati, isto uraditi i sa ostalim palacinkama. Zatim pripremiti jaja, brašno i prezle za pohovanje. I pohovati palacinke na vrelom ulju dok ne porumene.

Savet