

## ***Pohovane slane palacinke (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 palacinaka
- 200 g salame
- 200 g kackavalja
- 200 g mariniranih šampinjona
- 1 kašapavlake
- 100 g majoneza

#### **Za pohovanje:**

- 3 jaja
- oko 100 g brašna i prezle

### **Priprema**

Palacinke ispeci na uobicajen nacin. Sjediniti pavlaku i majonez. Svaku palacinku namazati, u tankom sloju, sa mešavinom pavlake i majoneza, pa posuti rendanom salamom, kackavaljem i šampinjonima. Ne preterivati sa filom, da ne bi curio napolje tokom pecenja. Filovanu palacinku prvo preklopiti na krajevima, pa zarolati. Uvaljati prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezlu. Pržiti na vrelom ulju dok ne porumeni.

### **Savet**