

Pohovane palacinke (8)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Smesa za palacinke:

- **200 g** brašna tip 400
- 2 jajeta
- **1 dl** ulja
- **3 dl** mleka
- **1 kašičica** soli

Za nadev:

- **200 g** praške šunke - seckane
- **200 g** kackavalja - rendanog
- **1 Moja Kravica krem sira**

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Od navedenih sastojaka ispecite palacinke.

Svaku palacinku premažite krem sirom, dodati šunku i kackavalj. Preklopite palacinke sa svih strana, tako da dobijete kvadrat.

Umacete palacinke prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle, pa ih pohujete u vreloom ulju. Prijatno!

Savet

Ukoliko ste prepunili palainke ili vam se jednostavno otvaraju, možete ih privrstiti akalicama, samo ne zaboravite da ih izvadite pre jela :)