Prolecni leptir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **1 dl**kisele vode
- **prstohvat** soli
- **5 kašika**ulja
- **150 g**brašna

Za fil:

- **150 g**kecapa
- **150 g**kackavalja
- **200 g**suve slaninice
- **malo**origane

Za dekoraciju:

- **2** rotkvice
- **malo**kecapa

Priprema

Odvojiti belanca i umutiti ih u cvrs sneg. Dodati žumanca i sve ostale sastojke i mutiti mikserom. Pržiti palacinke sa obe strane na uobicajen nacin. Filovanje: Suvu slaninicu iseci na krupnije kocke, a kackavalj

izrendati. Na svaku palacinku staviti po želji kackavalja, seckane slaninice i posuti rendanim kackavaljem. Dodati i malo origane-po želji. Palacinke uvijati po želji i dekorisati.

Savet