

Slane pohovane palacinke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za filovanje:

- **10** paracetrapista
- **10** parчета šunke
- **10** kašicica pavlake

Za pohovanje

- **3**jajeta
- **200** gbrašna
- **200** gprezli

Priprema

Zamesiti testo za palacinke i ispeci palacinke.

Na svaku palacinku staviti prvo pavlaku, šunku i trapist. A zatim uviti kao rolnu. Za to vreme filovanja uključiti šporet i staviti ulje da se greje.

Palacinke valjati u brašno, pa u jaja, pa u prezle i zatim ih pržite u vrelom ulju. Izvadite na tanjir i poslužite.

Savet

Mogu se jesti uz pavlaku i kisele krastavce,moja deca ih tako obozavaju a vi mozete cime hocete,to je stvar ukusa!