

Slane pohovane palacinke (2)



 Recepti.com

težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za filovanje:

- **10 paracetrapista**
- **10 parceta šunke**
- **10 kašicica pavlake**

Za pohovanje

- **3 jajeta**
- **200 g brašna**
- **200 g prezli**

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 ukljuciti 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 tanjur 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!