

Slane palacinke (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za fil:

- **300 g** sintog sira
- **3-4** kisela krastavcica
- **200 g** salamice
- **2** kuvana jajeta
- **3 kašike** kecapa
- **po ukusu** tucana paprika
- **po ukusu** soli
- **3 kašike** pavlake

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **po potrebi** brašna
- **2 dl** vode
- **2 dl** mleka
- soli
- **2 kašike** ulja

Za pohovanje:

- **1** jaje
- **100 g** prezli
- **50 g** susama

Za prženje:

- ulje

Priprema

Palacinke: Sve navedene sastojke sjediniti i ispeci palacinke na uobicajen nacin.

Fil: Jaja skuvati pa ih iseci na kockice, salamu i krastavcice takoe iseci na sitne kockice. U jednu ciniju staviti sitni sir, pavlaku i kešap pa dobro izmešati dodati u to iseckane sastojke i po ukusu posoliti i staviti tucanu papriku. Sve dobro sjediniti.

Filovati palacinke sa jednom punom kašikom fila i zamotati.

Zatim umociti u umucena jaja, pa u prezlu koja je pomešana sa susamom i pržiti u ulju.

Savet