

Pohovani punjeni paketici



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**palacinki

Za punjenje:

- **150** gpraške šunke
- **150** gkackavalja
- **6** kašicicapavlake
- **6** vecihšampinjona

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **50** gbrašna
- **100** gprezle
- **1** kašicicasoli

Za tartar sos:

- **1** cašapavlake
- **50** gmajoneza
- **1** cenbelog luka
- **1**kiseli krastavcic
- **par** kapilimuna

- malomiroije

Priprema

Ispeci palacinke onako kako ih inace pecete. 6 palacinki odvojite za pohovanje a ostale mažite sa necim u slatkoj varijanti :) Šampinjone iseckati pa prodinstati sa malo soli. Palacinku premazati sa kašicicom pavlake, staviti parce praške šunke presavijeno na pola, malo šampinjona i kackavalj. Preklopiti kao paketic.

Umutiti jaja, brašno i prezlu posoliti. Napunjenu palacinku uvaljati u brašno, zatim u jaja pa u prezlu i staviti da se sprži na srednjoj vatri.

Kada palacinke dobiju zlatnu boju okrenuti i pržiti sa druge strane. Za tartar: pavlaku i majonez izmešati, dodati rendani krastavac i izgnjecen beli luk, zatim miroiju i limunov sok. Sve lepo izmešati i preliti preko gotovih palacinki.

Savet

Za više osoba poveajte sastojke :) PRIJATNOOO :)