

## ***Pohovane palacinke (10)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** palacinki
- **200 g** pilecih prsa
- **200 g** kackavalja
- **200 g** kiselih krastavaca
- **1** cašapavlake
- **3** jajeta
- **5 kašika** brašna
- **100 g** prezli
- **2 kašike** susama
- ulje

### **Priprema**

Prsa, krastavce i kackavalj iseci na kockice, dodati pavlaku i promešati. Palacinke filovati ovim nadevom (po dve kašike nadeva) pa svaku umotati kao sarmu. Palacinke uvaljati prvo u brašno, zatim u umucena jaja i na kraju u prezle promešane sa susamom. Pržiti na ulju da porumene sa svih strana.

### **Savet**