

Pohovane palacinke sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **80** g brašna
- **130** ml mleka
- **1** kašikaulja
- **1/2** kašicicesoli

Za fil:

- **4** viršle
- **4** fileta pecene paprike
- **1** kašikasenfa

Za pohovanje:

- **100** g brašna
- **100** g prezli
- **2** kašikesusama
- **1** jaje
- **malosoli**
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Umutiti sastojke za palacinke, posoliti pa ispeci 4 palacinke. Viršle obariti, a paprike oljuštiti. Svaku viršlu umotati u papriku. Palacinke premazati sa po malo senfa, pa na svaku staviti papriku sa viršlom. Palacinke urolati, a krajeve uvuci unutra. Palacinke uvaljati u brašno, jaje pa u prezlu promešanu sa susamom. Ispržiti palacinke.

Savet