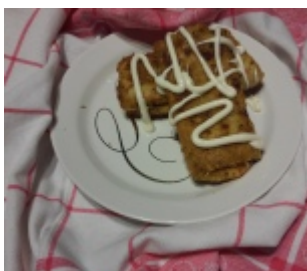


Pohovani punjeni džepici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** palacinki
- **200 g** salame
- **150 g** kajmak (namaz) proizvoac po izboru
- **3** kisela krastavica
- **po ukusu** origano
- kecap
- ulje za prženje

Za pohovanje:

- **1** vece jaje
- prezle

Priprema

Ispeci palacinke.

Salamu i krastavice izrendati, zatim dodati i kajmak-namaz, kecap, origano i promešati.

Svaku palacinku mazati smesom, zatim praviti džepice tako što preklopite palacinku sa strane, zatim gore i dole i onda na pola.

Umakati prvo u umuceno jaje pa u prezle i spuštati u vrelo ulje, potom smanjiti vatru.

Peci dok ne dobije lepu boju.

Prijatno! :-)

Savet

Ja sam koristila navedene namirnice a Vi možete koje god želite.