

Pohovane slane palacinke (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- 1 jaje
- 1 kašičica soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 300 ml vode
- po potrebi brašno
- 5 kašika ulja

Za nadev:

- 150 g šunke
- 150 g kackavalja

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 10 kašika prezle

Priprema

Umutiti od jaje, soli, prašak za pecivo, vode ulje i brašna smesu za palacinke. Ispeci palacinke.

Staviti šunku i kackavalj na sredini palacinke. Saviti 2 cm krajeve i urolati.

Rolane palacinke potopiti u umucena jaja, zatim u prezle i opet nazad u jaja i pohovati.

Savet

^^