

Pohovane palacinke (13)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 l mleka
- malo so
- malosuvog biljnog zacina
- 500 g brašna (dodati po potrebi)
- po potrebi ulje
- 500 g šunke
- 500 g sira
- 200 g kisele pavlake
- malo origana
- 4 jajeta
- po potrebi brasno
- po potrebi prezle
- po potrebi ulje za prženje

Priprema

Umititi jaja penasto, dodati mleko, so, suvi biljni zacin, ulje i brašno i napraviti smesu za palacinke. Zagrejati malo ulja i izliti ga u manjoj posudi pa pre pecenja namazati malo ulja po tiganju da se palacinke ne lepe. Palacinke pecite na najacoj vatri dokle ima smese.

Iseckati šunku i sira narendati, pa pomešati sa pavlakom i malo origano. Na palacinku naneti deo smese i uviti je na taj nacin, prvo saviti sa bocne strane pa zatim uviti ostatak.

Uvaljati palacinke u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržiti na dosta zagrejanom ulju sa svih strana. Kada su dobro pržene i gotove palacinke ocediti ih malo na ubrusu. Poslužiti dok su još tople.

Savet

Pohovane palainke, su pravi gurmanluk za dušu, a pikantne i ukusne za dobar oseaj i uživanje. Može umesto domaeg sira, zameniti sa kakavaljem, ukusna je punjena palainka na bilo koji nain da se pripremi. Služiti je toplu uz razne salate po vašoj želji. :) Prijatno!