

Punjene-pohovane palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 1,5 l mineralne vode
- 500 g brašna
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika soli

Za punjenje:

- 450 g sitnog sira
- 180 g pavlake
- 200 g kulena
- 1 kašičica soli

Za pohovanje:

- 4 jaja
- 200 g brašna
- 1 kašičica soli
- po potrebi ulje

Priprema

Umutiti jaja sa kiselim vodom, posoliti i pošeceriti pa dodati brašno, mutiti kako smesa ne bi imala grudvice.

Peci palacinke na malo ulja u vrućem tiganju. (Ja palacinke pravim sa mineralnom vodom, a vi možete praviti po svom nahođenju, sa mlekom, običnom vodom).

Kulen iseci na kockice, pomešati ga sa sitnim sirom i pavlakom, posoliti.

Puniti palacinke sa dve kašičice fila, umotati ih.

Uvaljati palacinke u brašno, a zatim u umućena i posoljena jaja (ja u jaja stavim kašičicu rakije, kako se ne bi natopile uljem). Peci ih u dubljem tiganju u zagrejanom ulju.

Gotove palacinke vaditi na ubrus.

Jako ukusne i kalorične. Prijatno

Savet

Ukusno predjelo, kojim niko ne može da odoli. Hvala ekipi portala Recepti.com koji su me jutros svojom novogodišnjom estetikom veoma iznenadili. Vama, a i svim posetiocima najukusnijeg internet portala, želim srećne praznike i sve najlepše u Novoj 2017.godini