

Pohovane palacinke (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 250 ml mlijeka
- 250 ml vode
- 2 jajeta
- 10 kašika brašna
- 1 prstohvatsoli
- malo ulja

Za nadev:

- 250 g mladog sira
- 250 g suvog mesa
- 3 kašike domaćeg kajmaka
- po potrebi

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- malo prezli
- po potrebi ulje

Priprema

Palacinke ispeci normalno kao i slatke. Ostaviti da se ohlade.

Mladi sir izgnjeciti i pomiješati sa kajmakom. Suvo meso izrezati na tanke komade.

Na ohlaene palacinke mazati pripremljenu smjesu i na sredinu palacinke staviti po dva tanka komada suvog mesa. Palacinke zamotati u sarmicu.

U tavi zagrijati ulje ili mast po želji. Pržiti palacinke dok ne porumene. Služiti tople ili hladne, zavisi po ukusu. Prijatno!

Savet

Nemojte se prejesti.