

Punjene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Palacinke

- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 200 ml kisele vode
- po potrebi brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- po potrebi ulja

Fil za punjenje

- po potrebi kecapa
- 200 g kackavalja
- 200 g šunke
- po potrebi kisele pavlake

Pohovanje

- jaja
- brašno
- prezle

Priprema

Umutiti jaja, mleko, kiselu vodu, brano, ulje, so i prašak za pecivo. Ispeci palacinke i poklopiti ih da se prohlade kako bi ostale mekane. Palacinku premazati prvo kiselom pavlakom, zatim narendati ili iseci na kocke šunku i kackavalj i preko staviti kecap. Saviti palacinku u kvadrat i ona je spremna za pohovanje. Sklopljenu palacinku umakati u jaja, brašno i prezle i pržiti na ulju. Služiti uz željene prelive i salatu. Prijatno!

Savet

Palainke pei što tanje kako bi se izbeglo pucanje prilikom savijanja. Filovanje može biti po sopstvenoj želji ovo je moje omiljeno a vi svakako možete dodati ili oduzeti po svom ukusu. Inace palainke su pogodne da se kombinuju sa razliitim sastojcima.