

Piroška od palacinke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 g brašna
- 200 g vode
- 200 g mleka
- 1 kašičica soli
- po potrebi jejtina
- 1 razmuceno jaje
- 1 kesica prezle
- 250 g seckane salame
- 200 g seckanog ili rendanog kackavalja
- 250 g sitanog sira

Priprema

Umešati jaja, brašno sa malo vode, lepo sjediniti zatim dodati so i preostalu vodu i mleko. Lepo napraviti smesu za palacinke. Od ove mase lepo ispržite palacinke. Palacinke filovati sirom, seckanim kackavaljem i salamom, zatim lepo umotati kao piroške. Spremne, umotane nafilovane palacinke, uvaljati u umuceno jaje zatim u prezle i pržiti na dobro zagrejanom ulju dok ne zarumene. Vrele palacinke možete služiti odmah ili kasnije kao hladno predjelo ili laganu veceru uz dodatak po želji.

Savet

Hladne ili vrue, na oba naina su uvek dostupne za iznenadne goste...