

Pohovani palacinci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za palacinke:

- **300 g** brašna
- **300 ml** mlijeka
- **300 ml** vode (obicne ili mineralne)
- 2 jajeta
- **prstohvat** soli
- **za prženje** ulje

Nadjev:

- **proizvoljne količine** parizera
- suhog mesa
- sira gauda
- feta sira
- **2 kašike** majoneze
- **2 kašike** pavlake

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- **malobrašna**

Priprema

Od navedenih sastojaka za palacinke napraviti tijesto, pa na tavi peci palacinke. Od navedenih kolicina se dobije oko 12 palacinka. Parizer i sireve naribati, suho meso sitno isjeckati, sve sjediniti sa majonezom i pavlakom, po želji dodati origana, pa filovati palacinke. Preklopiti prvo krajeve, da nadjev ne bi izašao van, pa zarolati.

Svaku palacinku uvaljati u brašno, pa u umucena jaja, pa pržiti u ulju. Staviti na kuhinjski papir, da se ocijede, pa poslužiti uz kecap ili tartar sos.

Savet