

## *Pohovani palacinci*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **300** g brašna
- **300** ml mlijeka
- **300** ml vode (obične 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**