

Slane pohovane palacinke



težina: **srednje**

za: **4** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Palacinke:

- 2 jajeta
- 50 mlulja
- 100 ml mleka
- 100 ml vode
- po potrebi brašna
- 1 kašičica soli

Nadev:

- 200 g šunkarica
- 200 g krem sir
- za ukrašavanje kecap

Za pohovanje:

- 3 jajeta
- po potrebi brašno
- po potrebi mast

Priprema

Od pripremljene smese peci palacinke. Svaku pecenu palacinku premazati krem sirom i poreati šunkaricu.

Urolati ih, uvalajti u brašno i jaja i peci na masti dok ne porumene. Postupak ponavljati dok se ne utroše sve palacinke. Svaku palacinku od gore ukrasiti kecapom.

Savet

Umesto masti za pohovanje možete da koristite i ulje.