Pohovane palacinke (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**bršna
- **2**jajeta
- **5 dl**mleka
- **malo**soli

Nadev:

- **200 g**narezane šunke
- **200 g**narezanog sira
- pavlaka

Za pohovanje:

- **1**jaje
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Od gore navedenih sastojaka napraviti testo, pa pržiti palacinke.

Ispržene palacinke premazati pavlakom pa na sredini staviti listic sira, a preko sira listic šunke i urolati.

Palacinke valjati prvo u brašno, pa jaja, pa u prezle. I pržiti u zagrijanom ulju.

Savet

Pri pohovanju palainaka savjetujem da se ulje dobro zagrije, a zatim da se prže na nižoj temperaturu kako ne bi brzo izgorile. Prijatno. :)