

## *Pohovane palacinke*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g brašna
- 1/2 litra mleka
- 4 jajeta
- 250 g belog masnog sira
- soli po potrebi
- ulje

### **Priprema**

Od 1 jajeta, brašna, mleka i soli napravi se testo za palacinke, pa se ostavi da odstoji najmanje 1 sat. Zatim se stavi ulje u tiganj i prže tanke palacinke, sa obe strane. Pržene palacinke umociti u nadev i ponovo pržiti na zagrejanom ulju sa jedne i druge strane dok ne porumene. Služiti uz kiselo mleko dok su tople.

Nadev: razmutiti tri jajeta pa umešati dobro izgnjecen sir sa malo soli, sve dobro izmešati da se dobije ujednacena masa.