

Obicne palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 1/2 litra mleka
- 1 jaje
- 200 g belog sira
- 100 g mladog kajmaka
- ulja
- so

Priprema

Od jajeta, brašna, malo soli i mleka napravi se testo za palacinke. Palacinke pržiti u tiganju na vrelom ulju sa obe strane. Gotove palacinke filovati nadevom, uvijati u rolnu, re?ati jednu pored druge na plitkom tanjiru i služiti dok su tople.

Nadev: sir dobro izgnjeciti pa dodati kajmak i sve ponovo dobro izgnjeciti, zatim izmešati, tako da se dobije ujednacena masa i time filovati palacinke. Posoliti nadev po ukusu.