

## **Pohovane palacinke (7)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **200** gbrašna
- 2jajeta
- 2 kašikeulja
- **200** mlmleka
- **200** mlkisele vode
- **1** prstohvatsoli
- **1** prstohvatšecera

#### **Za pohovanje:**

- 2jajeta
- **po potrebibrašna**
- **po potrebiprezle**

#### **Za nadev:**

- **1 caša**Moja Kravica kisele pavlake
- **100** grendane salame
- **100** grendanog kackavalja
- **50** mlkecpa

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti jaja i mikserom blago umutiti. Dodati polovinu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovinu brašna, prstohvat soli, prstohvat šecera i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica od brašna. Dodati kiselu vodu i ulje, zatim kutlacom promešati da se smesa izjednaci. Ostaviti da smesa odstoji 30 minuta. Zatim ispeci palacinke. Kada se malo ohlade, palacinke premazati pavlakom, zatim posuti rendanim kackavaljem i rendanom salamom i preko staviti malo kecpa. Malo ka sredini presaviti bocne stranice palacinke, a zatim urolati, kako fil ne bi ispadao. Zatim svaki palacinku prvo uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja, pa u prezle. Pržiti ih na zagrejanom ulju, izvaditi na papirnom ubrusu da upije višak masnoće i poslužiti se.

## Savet