

Pohovane palacinke (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za palacinke:

- **200 g** brašna
- 2 jajeta
- **2 kašike** ulja
- **200 ml** mleka
- **200 ml** kisele vode
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** šećera

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** prezle

Za nadev:

- **1 čaša** Moja Kravica kisele pavlake
- **100 g** grendane salame
- **100 g** grendanog kackavalja
- **50 ml** kečapa

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaja i mikserom blago umutiti. Dodati polovinu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovinu brašna, prstohvat soli, prstohvat šećera i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica od brašna. Dodati kiselu vodu i ulje, zatim kutlačom promešati da se smesa izjednači. 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 kecapa. Malo ka sredini presaviti bočne stranice palacinke, a zatim urolati, kako fil ne bi ispadao. Zatim svaki palacinku prvo uvaljati u brašno, zatim u umućena jaja, pa u prezle. Pržiti ih na zagrejanom ulju, izvaditi na papirnom ubrusu da upije višak masnoće i poslužiti se.

Savet