

Pohovane slane palacinke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** palacinaka
- **200 g** salame
- **200 g** kackavalja
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **1** cašapavlake
- **100 g** majoneza

Za pohovanje:

- **3** jaja
- **oko 100 g** brašna i prezle

Priprema

Palacinke ispeci na uobičajen nacin. Sjediniti pavlaku i majonez. Svaku palacinku namazati, u tankom sloju, sa mešavinom pavlake i majoneza, pa posuti rendanom salamom, kackavaljem i šampinjonima. Ne preterivati sa filom, da ne bi curio napolje tokom pecenja. Filovanu palacinku prvo preklopiti na krajevima, pa zarolati. Uvaljati prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezlu. Pržiti na vrelom ulju dok ne porumeni.

Savet