Pohovane palacinke (8)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Smesa za palacinke:

- **200 g**brašna tip 400
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **3 dl**mleka
- **1 kašicica** soli

Za nadev:

- **200 g**praške šunke - seckane
- **200 g**kackavalja - rendanog
- **1Moja Kravica krem sira**

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Od navedenih sastojaka ispecite palacinke.

Svaku palacinku premažite krem sirom, dodati šunku i kackavalj. Preklopite palacinke sa svih strana, tako da dobijete kvadrat.

Umacete palacinke prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle, pa ih pohujete u vrelom ulju. Prijatno!

Savet

Ukoliko ste prepunili palainke ili vam se jednostavno otvaraju, možete ih privrstiti akalicama, samo ne zaboravite da ih izvadite pre jela :)