

Slane roladice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **300 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** ulja

Punjenje:

- **100 g** pavlake
- **200 g** salame
- **200 g** toast sira

Priprema

Palacinke: izmutiti jaja te dosuti pola mljeka i pola brašna, prstohvat soli i šecera te nakon što i to unutiti dodati ostatak brašna i mljeka i dodati 2 kašike ulja. Kad to sjedinite ostaviti smjesu da odstoji malo.

Kad ispecete palacinke pustite da se ohlade (barem da budu mlakaste ako ne možete cekati).

Staviti jednu palacinku pored druge tako da polovica jedne palacinke pree na ovu drugu. Na palacinke namazati pavlaku tanko te poredati po sredini palacinke vodoravno listice salame, a preko salame listice sira.

Urolati palacinke i staviti u frižider barem sat vremena prije služenja.

Savet

Ja u palainke stavim ulje tako da onda kasnije kad ih peem ne moram stavljati ulje u tavu. Inae rolat od palainki zamotam u foliju kad ga stavljam u frižider tako da ne pokupi mirise iz frižidera i da se ne razmota ako su palainke još tople.