

## *Palacinke sa šunkom i kackavaljem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 tanjih lista šunke
- 10 tanjih lista kackavalja
- 1 čaša pavlake
- 2 jajeta
- malo soli
- malo prezli

### **Priprema**

Celu palacinku premazati sa malo pavlake, pa staviti list šunke a preko list kackavalja. Uvijte palacinku kao sarmu. Uvaljajte je u umucna jaja pa u prezle. Pržite u zagrejanom ulju sa obe strane. Vadite na papir da se ocedi višak masnoce, a potom služite cele ili ih secite.

Palacinke mogu da se služe i vruce i hladne.