Pohovane palacinke



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo za palacinke:

- **200 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **prstohvat**soli
- **prstohvat** šecera
- **50 ml**ulja
- brašno po potrebi
- **2** jajeta

Za nadev:

- **150 g**šunke
- **150 g**kackavalja
- kecap
- **100 g**sira
- **4** kisela krastavcica
- origano

Za pohovanje:

- **2-3**jajeta
- **4 kašike**prezli
- **5 kašike**projnog brašna
- ulje

Priprema

Palacinke: jaja lepo umutiti, dodati so i šecer, vodu, mleko i ulje pa postepeno dodavati brašno da dobijete smesu srednje gustine.

U lepo zagrejanom tiganju pržiti palacinke na uobicajen nacin.

Salamu i krastavcice sitno iseckati, kackavalj narendati, sir izmrviti. Jaja lepo umutite za pohovanje. Pomešajte prezle i projno brašno.

Palacinku namazite kecapom, stavite svega po malo kao nadev i pospite origanom.

Preklopite ivice i palacinke urolajte.

Urolane palacinke umocite u jaja, a zatim u mešavinu prezli i projnog brašna. Pržite ih u zagrejanom ulju dok lepo ne pozute sa svih strana. Prijatno!

Savet

Kada pohujem palainke pržim ih u etvrtastom delimano tiganju jer se tako lakše oblikuju i lepše izgledaju :)