

Pohovani punjeni paketic



težina: **srednje**

za: **2** osoba

време priprave: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** palacinki

Za punjenje:

- **150 g** praške šunke
- **150 g** kackavalja
- **6 kašica** pavlake
- **6** velikih šampinjona

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **50 g** brašna
- **100 g** prezle
- **1 kašica** soli

Za tartar sos:

- **1** čajna pavlake
- **50 g** majoneza
- **1** cel belog luka
- **1** kiseli krastavc
- **par** kap limona

- **malomiroije**

Priprema

Ispici palacinke onako kako ih inace pecete. 6 palacinki odvojite za pohovanje a ostale mažite sa necim u slatkoj varijanti :) Šampinjone iseckati pa prodinstati sa malo soli. Palacinku premazati sa kašicom pavlake, staviti parce praške šunke presavijeno na pola, malo šampinjona i kackavalj. Preklopiti kao paketic.

Umutiti jaja, brašno i prezlu posoliti. Napunjenu palacinku uvaljati u brašno, zatim u jaja pa u prezlu i staviti da se sprži na srednjoj vatri.

Kada palacinke dobiju zlatnu boju okrenuti i pržiti sa druge strane. Za tartar: pavlaku i majonez izmešati, dodati rendani krastavac i izgnjecen beli luk, zatim miroiju i limunov sok. Sve lepo izmešati i prelići preko gotovih palacinki.

Savet

Za više osoba poveajte sastojke :) PRIJATNOOO :)