

Pohovane palacinke sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 80 g brašna
- 130 ml mleka
- 1 kašika ulja
- 1/2 kašičice soli

Za fil:

- 4 viršle
- 4 fileta pecene paprike
- 1 kašika senfa

Za pohovanje:

- 100 g brašna
- 100 g prezli
- 2 kašike susama
- 1 jaje
- malo soli
- po potrebi ulje za prženje

Priprema

Umutiti sastojke za palacinke, posoliti pa ispeci 4 palacinke. Viršle obariti, a paprike oljuštiti. Svaku viršlu umotati u papriku. Palacinke premazati sa po malo senfa, pa na svaku staviti papriku sa viršlom. Palacinke urolati, a krajeve uvuci unutra. Palacinke uvaljati u brašno, jaje pa u prezlu promešanu sa susamom. Ispržiti palacinke.

Savet