

Slane palacinke (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** cašebrašna
- **300 ml**mleka
- **3**jajeta
- **200 ml**kisele vode
- **1/2 kašice**sol
- **1 kašica**šecera
- **3 kašice**ulja
- **200 g**rendane salame
- **200 g**rendanog kackavalja
- **100 g**kecapa
- **par**mariniranih pecurki

Priprema

Umutiti jaja, dodati 200 ml mleka, dodati brašno, pa razmutiti da nema grudvica. Dodati još 100 ml mleka i oko 200 ml kisele vode (manje-više zbog gustine), dodati so i šećer, ulje, pa promešati. Ispržiti palacinke.

Na svaku prženu palacinku u centar staviti malo kecapa, malo rendane salame i kackavalja, malo kisno seckanih pecurki, pa smotati palacinku u valjak. Kad se pripreme sve palacinke, na malo ulja ih kratko propržiti u tiganju sa svih strana.

Savet