

Pohovane palacinke (11)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **3** šoljebelog brašna
- **1** šoljakukuruznog brašna
- **1** šoljaulja
- **5** šoljakisele vode
- **1** kesicaprška za pecivo

Za nadev:

- **5** kašikakisele pavlake
- **1** komadsir mediterana
- **1 komad** zlatarski sir
- **1 komad** belog ne slanog sira

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **200** g prezli
- **1/2** lulja

Priprema

Prvo napraviti smesu za palacinke. U ciniji umutiti jaja, brašno, kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo. I peci

palacinke na vrelom tiganju.

Kada su palacinke gotove, filovati ih. U blenderu izmiksirati sireve sve. Pa na palacinku staviti pavlaku i preko sir.

Uviti ih, uvaljati u jaja i prezle i pržiti u ulju. Po 3-5 sekunde sa obe strane. Reati na ubrus da upije masnoci.

Savet

U nedostatku mleka, izmisnila sam ovakav nain smese za palainke bez mleka. Mogu se filovati po želji, ovo je bio moj izbor. Možda nisu na izgled, ali jesu na ukus. PRIJATNO