

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 kesicapraška za pecivo

Za nadev:

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

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 200 gprezli
- 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. Režati na ubrus da upije masnocu.

Savet

U nedostatku mleka, izmislila sam ovakav na?in smese za pala?inke bez mleka. Mogu se filovati po želji, ovo je bio moj izbor. Možda nisu na izgled, ali jesu na ukus. PRIJATNO