

Pohovane palacinke (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 100 ml vode
- po potrebi brašno
- malo so

Za nadev:

- 1 krem sir
- 200 g šunke
- 8 listova sira

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- po potrebi brašno
- po potrebi prezle

Za prženje:

- po potrebi ulje

Priprema

Za palacinke: Umutiti jaja, dodati mleko, posoliti, umešati ulje, vodu. Dodati brašno koliko je potrebno da testo dobije srednju gustinu (kao za klasicne palacinke) i sve dobro sjediniti. Od dobijene smese ispeci palacinke i ostaviti ih da se ohlade.

Palacinku premazati krem sirom, a preko rasporediti tanko rezane krugove šunke.

Preko šunke staviti tost sir.

Urolati (a mogu se preklopiti dvaput, tako da budu u obliku trougla). Ulupati 2 jajeta pa palacinku prvo uvaljati u brašno pa u jaja i na kraju u prezle. Pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane. Palacinke odlagati na kuhinjski ubrus kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet

Palacinke služiti uz pomfrit. Prijatno!