Punjene-pohovane palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **1,5 l**mineralne vode
- **500 g**brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli

Za punjenje:

- **450 g**sitnog sira
- **180 g**pavlake
- **200 g**kulena
- **1 kašicica** soli

Za pohovanje:

- **4**jaja
- **200 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **po potrebi**ulje

Priprema

Umutiti jaja sa kiselom vodom, posoliti i pošeceriti pa dodati brašno, mutiti kako smesa ne bi imala grudvice.

Peci palacinke na malo ulja u vrucem tiganju. (Ja palacinke pravim sa mineralnom vodom, a vi možete praviti po svom nahoenju, sa mlekom, obicnom vodom).

Kulen iseci na kockice, pomešati ga sa sitnim sirom i pavlakom, posoliti.

Puniti palacinke sa dve kašicice fila, umotati ih.

Uvaljati palacinke u brašno, a zatim u umucena i posoljena jaja (ja u jaja stavim kašicicu rakije, kako se ne bi natopile uljem). Peci ih u dubljem tiganju u zagrejanom ulju.

Gotove palacinke vaditi na ubrus.

Jako ukusne i kaloricne. Prijatno

Savet

Ukusno predjelo, kojim niko ne može da odoli. Hvala ekipi portala Recepti.com koji su me jutros svojom novogodišnjom estitkom veoma iznenadili. Vama, a i svim posetiocima najukusnijeg internet portala, želim srene praznike i sve najlepše u Novoj 2017.godini