Pohovane palacinke (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml**mlijeka
- **250 ml**vode
- **2**jajeta
- **10 kašika**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **malo**ulja

Za nadev:

- **250 g**mladog sira
- **250 g**suvog mesa
- **3 kašike**domaceg kajmaka
- **po potrebi**so

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **malo**prezli
- **po potrebi**ulje

Priprema

Palacinke ispeci normalno kao i slatke. Ostaviti da se ohlade.

Mladi sir izgnjeciti i pomiješati sa kajmakom. Suvo meso izrezati na tanke komade.

Na ohlaene palacinke mazati pripremljenu smjesu i na sredinu palacinke staviti po dva tanka komada suvog mesa. Palacinke zamotati u sarmicu.

U tavi zagrijati ulje ili mast po želji. Pržiti palacinke dok ne porumene. Služiti tople ili hladne, zavisi po ukusu. Prijatno!

Savet

Nemojte se prejesti.