

Pohovana oblanda



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje oblände
- 250 g belog sira (feta)
- 3-4 kašike ulja
- 4 jaja
- so
- brašno
- mleka
- 4 jaja (smesa za palacinke)

Priprema

Krpu kuhinjsku nakvasiti i ocediti, staviti preko lista od oblände, da list omekša. (ne savijati listove).

Priprema fila: Sir izdrobiti sa viljuškom, dodati jaja, so ne mnogo, jer sir zna biti slan. Umešati 3-4 jaja i staviti ulje. Ovo vam je osnova fila, vi kombinujte, te po svom ukusu.

Oblanda se isece na trake, dužine 15 cm, a širine oko 10 cm. U sredinu se stavi fil, velika kašika i preklopi sa viljuškom da se krajevi spoje.

Napraviti smesu za palacinke, od jaja, brašna i mleka.

U to se umacu oblände i stave na tiganj da se peku, ali ne u previše ulja.

Peku se samo da porumene sa obe strane. Ukus je prelep.