

## **Pohovane palacinke (16)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **2jajeta**
- **3 dlvode**
- **2 dlmleka**
- **400 gbrašna**
- **po potrebiulja**
- **po ukususoli**

#### **Za punjenje:**

- **150 gkackavalja**
- **150 gpecenice**
- **malo kecapa**
- **po željiorigana**

#### **Za pohovanje:**

- **2jajeta**
- **100 gbrašna**
- **150 gprezle**

### **Priprema**

U odgovarajucoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i vodu, posoliti i lepo umutiti. Od dobijene smese peci

palacinke na uobicajen nacin. Svaku palacinku preliti sa malo kecpa, posuti origanom (po želji), pa na sredinu staviti šnit kackavalja, a preko njega dva parceta pecenice.

Potom uviti najpre zatvarajući krajeve, kako fil ne bi iscureo tokom prženja. Jaja penasto umutiti i posoliti. Svaku zamotanu palacinku najpre uvaljati u brašno, a zatim provuci kroz umucena jaja i, na kraju, uvaljati u prezle.

Pržiti u dubokom zagrejanom ulju, dok ne porumene sa svih strana. Odlagati na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce, malo prohladiti, pa služiti.

## Savet