

Pohovane palacinke (16)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dl vode
- 2 dl mleka
- 400 g brašna
- po potrebi ulja
- po ukusu soli

Za punjenje:

- 150 g kackavalja
- 150 g pecenice
- malo kecapa
- po želji origana

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 100 g brašna
- 150 g prezle

Priprema

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

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

Potom uviti najpre zatvarajuci 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