

## **Punjene pohovane palacinke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **2jajeta**
- **oko 500 gbrašna**
- **po potrebivode**
- **po potrebiulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**

#### **Za punjenje:**

- **300 gšunke**
- **300 gkackavalja**
- **2 kašikepavlake**
- **po želji kecpa**
- **500 gšampinjona**
- **po potrebiulja**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **1 kesicaorigana**

#### **Za pohovanje:**

- **4jajeta**
- **250 gmargarina**
- **400 grezli**

## **Priprema**

Napravite smesu za palacinke od jaja, šecera, soli, 1 kašike ulja, brašna uz dodavanje vode po potrebi. Smesu dobro umutiti, da nema grudvica. Palacinke peci na malo ulja.

Kada završite sa palacinkama, šampinjone iseci na listove i pržiti na malo ulja. Dodati malo suvog biljnog zacina, pržiti oko 20 minuta.

Kackavalj i šunku najbolje kupiti na vec isecene listice. U posebnoj posudi sjediniti pavlaku, kecap i origano (rozi krem). Palacinke filujemo na sledeci nacin: rozi krem, list šunke, list kackavalja, malo šampinjona i po želji dodati još kecpa.

Potom napraviti kao na slici i urolati.

Posebno umutiti 4 jajeta, a u drugu posudu sipati prezle.

Svaku palacinku umociti prvo u jaja pa u prezle.

Palacinke pohovati na istopljenom margarinu, dok ne dobiju zlatnu boju.

Gotove palacinke vaditi na ubrus.

Naravno služiti vruce uz jogurt.

## **Savet**

Meni je ispalо 18 palainki. Prijatno.