

Punjene pohovane palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- oko 500 g brašna
- po potrebi vode
- po potrebi ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šećera

Za punjenje:

- 300 g šunke
- 300 g kackavalja
- 2 kašike pavlake
- po želji kečapa
- 500 g šampinjona
- po potrebi ulja
- malo suvog biljnog začina
- 1 kesica origana

Za pohovanje:

- 4 jajeta
- 250 g margarina
- 400 g prezli

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 kecapa.

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 ispalo 18 palažinki. Prijatno.