

Pohovane palacinke (17)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 1 dl vode
- 1 dl mleka
- malosoli
- 1 kašičica ulja

Za punjenje:

- 6 kašičica kisele pavlake
- 12 listića kackavalja
- 12 parčica suvog vrata
- 12 parčica kulena

Za paniranje:

- po potrebi brašno
- 2 jajeta
- malosoli
- po potrebi prezle

Za prženje:

- ulje

Priprema

U ciniju sipati mleko, vodu, ulje, so, jaje mešati i dodavati brašno dok se nedobije željena gustina. Pržiri palacinke.

Uzeti palacinku pa staviti jednu kašiku pavlake, razmazati pa preko pavlake staviti 2 listica kackavalja, odgore 2 parceta vrata i 2 parceta kulena. Krajeve palacinke presaviti pa uviti u rolat. Isto odraditi i sa ostalih 5 palacinki.

Umutiti jaja sa malo soli, sipati prezle i brašno. Palacinke prvo uvaljati u brašno, pa u jaje i na kraju u prezle. U tiganj sipsti ulje i pržiti palacinke, paziti da se kraj palacinke okrene prvo ka dole da se nebi razmotale.

Savet

Brzinska vežera za 2 osobe.