

Pohovane palacinke (18)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **24** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **350 g** brašna
- **4** jajeta
- **50 ml** ulja

Za fil:

- **100 g** suvog vrata
- **100 g** kackavalja
- **100 g** kecapa
- **maloo** origana

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **1/2** kašičice soli
- **150 g** prezle

Priprema

Umutiti jaja ne puno samo da se razbije belanac i žumanac dodati mleko, vodu, ulje, i brašno. Na svaku palacinku staviti kolot suvog vrata i kašiku rendanog kackavalja odozgo posuti origano i staviti malo kecapa.

Palacinku uviti, kada smo završili sa filovanjem palacinki valjati svaku palacinku u jaja pa u prezle i pržiti u malo ulja. Kada dobiju lepu boju izvaditi pohovane palacinke na salvetu da upije višak ulja.

Savet

I preostaje nam samo da uživamo u fantastičnom ukusu