

Punjene slane palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pecenih palacinki
- **300** gsira trapista
- **300** gpilecih prsa
- **100** gpršute
- **1** cašapavlake
- **1** cašamajoneza
- Za pohovanje:
- 5jaja
- **200** gprezle
- **prstohvatsoli**
- **po potrebi**ulje

Priprema

Pomiješati majonez i pavlaku, i svaku palacinku premazati. Redjati rendani sir i rendana pileca prsa i po 3 listica pršute sa strana prevoti i urolati, tako sa svakom palacinkom. Ubutati jaja posoliti, palacinke umakati u jaja i u prezle. Pržiti na zagrijanom ulju.

Savet

Prijatno vam želim.