

Pohovane palacinke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 palacinki
- 100 g kackavalja
- 100 g pršute
- 5 kašicica pavlake
- 5 kašicica kecapa
- 5 kiselih krastavica
- 2 jajeta
- po potrebi brašno
- po potrebi prezle
- malo soli
- za prženje ulje

Priprema

Testo za palacinke sam puno puta objavila. Kackavalj narendati, pršutu iseci na traciće pa izmešati kackavalj i pršutu. Krastavice isekati na kockice. Na palacinku staviti kašicicu pavlake i razmazati, kašicicu kecapa, jeda krastavice deo pršute i sira uviti palacinku isto uraditi i sa ostalim palacinkama. Jaja razmutiti sa malo soli. Brašno sipati u jedan tanjir prezle u drugi. Umotane palacinke uvaljati u brašno pa u jaja i na kraju u prezle. Sipati ulje u tiganj i pržiti palacinke. Palacinke vaditi na ubrus da upije višak masnoće.

Savet

Uz palainke odlino ide tartar sos.