

Pohovane palacinke (20)



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- **12 kašika** brašna
- **1 ravna kašica** šećera
- **1/2** kašice soli
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **po potrebi** mleko

Za nadev:

- **200 g** šunke
- **150 g** feta sira
- **100 g** krem sira

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- **50 ml** mleka
- **1 prstohvat** soli
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezle

Za prženje:

- po potrebi ulje

Priprema

Za palacinke: Umutiti jaja dok ne postanu penasta, dodati brašno, prašak za pecivo, izmešati, posoliti. Dodati šećer, uliti mleko (dodavati mleko dok smesa ne dobije srednju gustinu-kao za klasicne palacinke) i posoliti. Od dobijene smese ispržiti palacinke. Ostaviti ih da se ohlade.

Za nadev: Šunku iseckati, dodati feta sir, umešati krem sir, i izmešati kako bi se sastojci sjedinili. Na svaku palacinku stavljati nadev, preklopiti sve cetiri strane, urolati i pricvrstiti cackalicama.

Za pohovanje: Viljuškom razmutiti jaja, mleko i so. U zasebne posude usuti brašno i prezle. Pripremljene palacinke uvaljatu u brašno, zatim u razmucena jaja i mleko i na kraju ih uvaljati u prezle.

Palacinke pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce. Palacinke servirati i poslužiti.

Savet