

Pohovane palacinke (20)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 12 kašikabrašna
- 1 ravna kašicica šecera
- 1/2 kasicicesoli
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- po potrebimleko

Za nadev:

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

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 50 ml mleka
- 1 prstohvatsoli
- po potrebibrašno
- po potrebiprezle

Za prženje:

- po potrebi ulje

Preparacija

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 isprziti 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 masnoće. Palacinke servirati i poslužiti.

Savet