

Pohovane palacinke (21)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** šoljebrašna
- **2** šoljekisele vode
- **1** šoljamleka
- **2** jajeta
- **1/2 kašičice**praška za pecivo
- **maloulja**
- **malosoli**

Za nadev:

- **100 g**kackavalja
- **1** cašapavlake
- **100 g**praške šunke

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **po potrebi**prezli

Priprema

Prvo ispecite palacinke. U ciniju stavite: jaja, brašno, ulje, prašak za pecivo, kiselu vodu i mleko. To mikserom umutite i na vrelom tiganju pecite palacinke.

Zatim, svaku palacinku premazati pavlakom, staviti šunku i izrendan kackavalj. Uviti palacinku u paket (prvo sa sve cetri strane saviti krajeve, zatim uviti). Uvaljati uvijenu palacinku u jaja i prezle i peci u dubokom vrelom ulju ili u fritezi.

Stavite palacinke na ubrus da se ocede od viška ulja.

Savet

Možete ih filovati po želji. Prijatno.