

Pohovane palacinke u bešamelu



Sastojci

Potrebno je:

- palacinke (klasicne)
- 300 g praške šunke
- 150 g dimljenog vrata
- 150 g trapista
- origano
- kecap
- mleko
- brašno
- prezle

Priprema

Ispici palacinke u kolicini koja je potrebna. Na svaku posebno tanko razmazati kecap, staviti list praške šunke, poreati sitno seckani dimljeni vrat, posuti rendani trapist i palacinku motati iz kruga u kvadrat, tako da i bocne strane budu zatvorene.

Svaku spremljenu po dva puta naizmenicno, uvaljati u jaje, pa u mešavinu prezle i brašna a zatim propržiti na ulju, dok ne dobije rumenu boju.

Poreane pohovane palacinke preliti bešamelom i posuti origano.