# *Punjene palacinke*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Palacinke

- **2**jajeta
- **200 ml**mleka
- **200 ml**kisele vode
- **po potrebi**brašna
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**ulja

### Fil za punjenje

- **po potrebi**kecapa
- **200 g**kackavalja
- **200 g**šunke
- **po potrebi**kisele pavlake

### Pohovanje

- jaja
- brašno
- prezle

## Priprema

Umutiti jaja, mleko, kiselu vodu, brano, ulje, so i prašak za pecivo. Ispeci palacinke i poklopiti ih da se prohlade kako bi ostale mekane. Palacinku premazati prvo kiselom pavlakom, zatim narendati ili iseci na kocke šunku i kackavalj i preko staviti kecap. Saviti palacinku u kvadrat i ona je spremna za pohovanje. Sklopljenu palacinku umakati u jaja, brašno i prezle i pržiti na ulju. Služiti uz željene prelive i salatu. Prijatno!

## Savet

Palainke pei što tanje kako bi se izbeglo pucanje prilikom savijanja. Filovanje može biti po sopstvenoj želji ovo je moje omiljeno a vi svakako možete dodati ili oduzeti po svom ukusu. Inace palainke su pogodne da se kombinuju sa razliitim sastojcima.