

## **Piroška od palacinke**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **400** g brašna
- **200** g vode
- **200** g mleka
- **1** kašicica soli
- po potrebize jutina
- **1** razmuceno jaje
- **1** kesica prezle
- **250** g seckane salame
- **200** g seckanog ili rendanog kackavalja
- **250** g sitanog sira

### **Priprema**

Umešati jaja, brašno sa malo vode, lepo sjediniti zatim dodati so i preostalu vodu i mleko. Lepo napraviti smesu za palacinke. Od ove mase lepo ispržite palacinke. Palacinke filovati sirom, seckanim kackavaljem i salamom, zatim lepo umotati kao piroske. Spremne, umotane nafilovane palacinke, uvaljati u umuceno jaje zatim u prezle i pržiti na dobro zagrejanom ulju dok ne zarumene. Vrele palacinke možete služiti odmah ili kasnije kao hladno predjelo ili lagani vecer uz dodatak po želji.

### **Savet**

Hladne ili vrue, na oba naina su uvek dostupne za iznenadne goste...