

Pohovane palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- mleko
- malo vode
- 3 kašike heljdinog brašna
- obicno brašno po potrebi
- so

Za fil:

- šunkarica u listicima
- pecenica u listicima
- sir edamer u listicima

Za pohovanje:

- jaja
- prezle

Prilog:

- 300 g carske mešavine

Priprema

Od navedenih sastojaka umutiti testo za palacinke i ispeci ih (dok se jedna pece drugu odmah vruću filovati). Na svaku palacinku staviti dva lista šunkarice, na sredinu list pecenice i preko toga list edamera. Malo saviti krajeve i zamotati palacinku. Palacinke umakati u jaja, zatim u prezle, pržiti ih na vreloj masti ili ulju. Servirati sa barenim i zacinenim carskim povrćem uz sezonsku salatu!

Savet