

Pohovane palacinke (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Palacinke:

- 2 jajeta
- **150 g** brašna
- **2 dl** mleka (mlakog)
- **2 dl** vode (takodje mlake)
- **2 kašike** ulja
- **malosoli**

Nadev:

- **1 (veca) ili 2 (manje) glavice** crnog luka
- **polovina** pileca prsa
- **po želji** soli
- **2 kašike** majoneza
- **2 kašike** kisele pavlake

Poh:

- 2 jajeta
- brašno
- prezle
- **po želji** so

Priprema

Zamesiti testo za palacinke i ispeci ih.

Nadev: Sitno seckan luk prodinstati i dodati sitno iseckano belo meso. Posoliti. Nakon dinstanja ostaviti da se prohladi. U prohladjenu masu dodati pavlaku i majonez i to sjediniti.

Palacinke, koje ste ispekli, filujete pripremljenim nadevom. Zamotate sa svih strana i ucvrstite cackalicama.

Napunjene palacinke umacete u jaje, zatim u brašno, pa opet u jaje, pa u prezle. Potom ih spuštate u vruće ulje i pržite dok ne porumeni poh. Nije potrebno previše da se prži, jer su sve namirnice već obrađene.

Savet

Obavestite goste da se u palainkama nalaze i akalice i bezbedno rukajte. Prijatno! :)