

Pohovane palacinke (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- **na vrh nož**asoli
- 2 dl vode
- 2 dl mleka
- **oko 500 g** brašna

Za nadev:

- **300 g** šunkarice
- **300 g** suvog vrata
- **300 g** krem sira

Za pohovanje:

- 3 jajeta
- prezle
- ulje za prženje

Priprema

Umotiti testo za palacinke i ispeci ih. Ostaviti da se ohlade.

Na sredinu palacinke namazati krem sir.

Staviti šunkaricu i suvi vrat.

Preklopiti palacinku sa dve strane, kako nebi curio krem sir tokom prženja.

Urolovati palacinku i tako ponoviti sa ostalim palacinkama.

Svaku pripremljenu palacinku uvaljati u umuceno jaje, zatim u prezle i pržiti u vreloom ulju. Okratati ih tokom prženja kako bi se ravnomerno ispekle. Pržene palacinke vaditi na salvetu kako bi upile višak masnoce. Služiti tople.

Savet