

## **Pohovane palacinke (9)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **2jajeta**
- **1 dlmleka**
- **1 dlkisele vode**
- **5 kašikaulja**
- **oko 200 gbrašna**

#### **Za premazivanje palacinki:**

- **100 gkecapa**
- **100 gkajmaka**
- **200 gpilece salame**
- **3 kisela krastavcica**

#### **Za pohovanje:**

- **maloulja**
- **maloprezli**
- **malosusama**
- **2jajeta**

### **Priprema**

Napraviti smesu za palacinke.

Isprižite palacinke.

Svaku palacinku premazati sa malo kecpa, malo kajmaka. Staviti po 2 cela kolutica pilece salame i po jedno parce kiselog krastavcica, isecenog po dužini.

Smotati palacinku s jedne i druge strane i urolati je.

Jaja umutiti viljuškom. Pomešati prezle i susam. Svaku palacinku uvaljati prvo u jaja pa u prezle i susam.

Pržiti na vrelom ulju, dok ne uhvati lepu hrskavu koricu.

### **Savet**