

Prolecni leptir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 dlmleka
- 1 dlkisele vode
- **prstohvat** soli
- 5 **kašikaulja**
- 150 gbrašna

Za fil:

- 150 gkecapa
- 150 gkackavalja
- 200 gsuve slaninice
- **maloorigane**

Za dekoraciju:

- 2 rotkvice
- **malokecapa**

Priprema

Odvojiti belanca i umutiti ih u cvrs sneg. Dodati žumanca i sve ostale sastojke i mutiti mikserom. Pržiti palacinke sa obe strane na uobicajen nacin. Filovanje: Suvu slaninicu iseci na krupnije kocke, a kackavalj

izrendati. Na svaku palacinku staviti po želji kackavalja, seckane slaninice i posuti rendanim kackavaljem. Dodati i malo origane-po želji. Palacinke uvijati po želji i dekorisati.

Savet