Pohovani punjeni paketici

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**palacinki

Za punjenje:

- **150 g**praške šunke
- **150 g**kackavalja
- **6 kašicica**pavlake
- **6 vecih**šampinjona

Za pohovanje:

- **2**jajeta
- **50 g**brašna
- **100 g**prezle
- **1 kašicica**soli

Za tartar sos:

- **1 cša**pavlake
- **50 g**majoneza
- **1 cen**belog luka
- **1**kiseli krastavcic
- **par kapi**limuna

- **malo**miroije

Priprema

Ispeci palacinke onako kako ih inace pecete. 6 palacinki odvojite za pohovanje a ostale mažite sa necim u slatkoj varijanti :) Šampinjone iseckati pa prodinstati sa malo soli. Palacinku premazati sa kašicicom pavlake, staviti parce praške šunke presavijeno na pola, malo šampinjona i kackavalj. Preklopiti kao paketic.

Umutiti jaja, brašno i prezlu posoliti. Napunjenu palacinku uvaljati u brašno, zatim u jaja pa u prezlu i staviti da se sprži na srednjoj vatri.

Kada palacinke dobiju zlatnu boju okrenuti i pržiti sa druge strane. Za tartar: pavlaku i majonez izmešati, dodati rendani krastavac i izgnjecen beli luk, zatim miroiju i limunov sok. Sve lepo izmešati i preliti preko gotovih palacinki.

Savet

Za više osoba poveajte sastojke :) PRIJATNOOO :)