

Pohovane palacinke (15)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **1 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** brašna

Za paniranje:

- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezle
- **2** jajeta
- **1 prstohvat** soli

Još:

- **100 g** pecenice suve
- **200 g** kackavalja

Priprema

Umutiti jaja, vodu, mleko, ulje, so i brašno da se dobije glatka i retka smesa za palacinke. Peci palacinke.

Kackavalj narendati i pecenicu naseci na kockice izmešati i sa tom smesom puniti palacinke. Urolane palacinke uvalhati u brašno pa u jaja koja umutimo i posolimo i potom u prezle. Pržiti palacinke u dubokom ulju. Palacinke vaditi na ubrus da upije višak ulja.

Savet