

Pohovane slane palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **100 g** brašna
- **1/3 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1** jaje
- **20 ml** ulja
- **150 ml** mleka

Za punjenje:

- šunka
- kackavalj
- krem sir
- spanac

Za pohovanje:

- brašno
- jaja
- prezle
- ulje

Priprema

U ciniju za mešanje stavimo brašno, so, šećer i promešamo.

Umitimo jaje i dodamo smesi zajedno sa uljem i mlekom. Smesu umutimo da se dobije lepo kratko testo za palacinke bez grudvica. Ispecemo palacinke.

Ispecene palcinke filujemo po želji šunkom i kackavaljem ili krem sirom i spanacem.

Filovane palacinke uvijemo i prvo valjamo u brašno, zatim u umucena jaja i na kraju u prezle.

Pržimo u već zagrejanom ulju palacinke dok ne dobiju lepu zlatno žutu boju.

Kada su palacinke ispržene izvadimo ih na tanjir koji smo obložili papirnim ubrusom da bi se ocedio višak masnoće.

Uživajte u ovim predivnim slanim palacinkama.

Savet