

Kaneloni s šunko in sirom



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Priprava:

Za **kanelone s šunko in sirom** najprej v posodi gladko zmešamo moko z jajci, mlekom, mineralno vodo in tekočim maslom. Začinimo s ščepcem soli in muškarnim oreščkom ter pustimo stati dobrih 15 minut.

V ponvi za palačinke pogrejemo malo olja ter vlijemo nekaj testa ter ga enakomerno porazdelimo. Zlatorjavo zapečemo na obeh straneh in damo ven iz ponve. Ponovimo in tako spečemo skupaj 8 palačink.

Položimo rezine šunke, jih obložimo s sirom in zvijemo v majhne rollice. Vsako rollico položimo na palačinko in zvijemo skupaj, pri tem zarobimo zunanje robove. Lahko pritrdimo z zobotrebcji.

Za paniranje v krožnik ubijemo jajca in jih žvrkljamo. Kanelone najprej povaljamo v moki, nato v jajcu in na koncu v drobtinah. V večji ponvi segrejemo zadostno količino olja in spečemo kanelone, da postanejo zlatorjavi. K **kanelonom s šunko in sirom** se prilega zelena solata.

Nasvet:

Rolice s šunko in sirom lahko napolnimo tudi s sesekljanim paradižnikom, kumarami, čebulicami oz. po želji s čim drugim.

Čas priprave: 30 do 60 min
Težavnost: Ljubiteljski kuhar
Vrsta menija: glavna jed
Lastnosti: za gurmane

Sestavine za 4 porcije:

Za palačinke:

- 200 g moke (gladke)
- 2-3 jajca
- 400 ml mleka
- 100 ml mineralne vode
- kanček olja (ali tekočega masla)
- sol
- muškarni orešček

Za nadev:

- 8 rezin šunke (ne pretankih)
- 150-200 g sira (kockic ali rezin)

Za paniranje:

- olje (za cvrtje)
- 2 jajci
- moka
- drobtine