

Pogacice od palacinaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**palacinki
- **300** gmlevenog mesa
- **2** kriškehleba
- **2**jajeta
- **1** glavicacrnobog luka
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **200** mlkisele pavlake
- **30** gkackavalja
- **100** mlmleka

Priprema

Na ulju propržite sitno iseckani crni luk, pa dodajte mleveno meso i prodinstajte. Kada je izdinstano, sklonite na stranu pa u to dodajte izgnjeceni hleb (koji ste pre toga potopili u mleku i ocedili), 1 jaje i zacinite po ukusu. Pecene palacinke podeliti u dve grupe po 6 palacinki.

Stavite jednu palacinku, pa sa okruglom modlom blago pritisnite da obeležite krugove gde cete kasnije da stavljate fil.

Na svaki krug naneti po kašicicu fila i rasporediti.

Preko stavite sledecu palacinku, pa na istom mestu kao i na donjoj palacinci stavljamte fil. Tako radite sve do

zavrsne seste palacinke na koju ne ide fil.

Sa okruglom modlom vaditi pogacice. Ponovite postupak i sa drugih 6 palacinki.

Pogacice prebacite na pleh obložen papirom za pecenje. Kiselu pavlaku i jaje umutite pa prelite preko pogacica. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta ili dok ne porumene.

Pecene servirajte na tanjur, a onda pospite sa izrendanim kackavaljem.

Savet

Okrajke od palainki nemojte da bacate, ve ih upotrebite za neku pitu. Ja sam napravila mini pitu sa pavlakom, jajima i sirom. ****PRIJATNO****