

Pohovane palacinke sa belim mesom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** palacinki
- **400 g** pileceg belog mesa
- **5-6** kiselih krastavaca
- **2** jaja
- brašno
- prezle
- ulje za prženje
- so
- suvi biljni zacin
- peršun

Priprema

Palacinke napraviti po svom receptu. Belo meso skuvati u blago posoljenoj vodi, zatim isitniti na komadice. Kisele krastavce sitno iseckati i pomešati sa belim mesom. Dodati zacine (so, zacin, peršun), pavlaku i lepo sjediniti smesu. Na sredinu svake palacinke staviti po 1-2 kašike smese i zaviti kao sarmice. Punjene palacinke valjati u brašno, jaja zatim u prezle. Pržiti u ulju na kratko sa svake strane.

Savet

Možete služiti kao toplo predjelo ili kao glavno jelo uz neku salaticu. Odlino se slaže sa supom od palainki.