

# **Palacinke u sosu od belog luka**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **14**palacinki
- **500** gmlevenog mesa
- **2** glavicecrnog luka
- **3 cena** belog luka
- **oko 250 ml**mleka
- **2 kašikebrašna**
- **1** pavlaka
- **1**jaje
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

## **Priprema**

Crni luk iseckati i prodinstati na ulju. Zatim dodati mleveno meso i zaciniti po ukusu. Kada je meso gotovo, ostaviti da se prohladi.

Sitno iseckati beli luk i dinstati na ulju dok ne požuti. Potom dodati dve kašike brašna i dolivati mleko dok ne dobijete potrebnu gustinu. Dodati pola pavlake radi lepšeg ukusa. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Vatrostalnu posudu premazati sa malo ulja. Palacinke puniti mlevenim mesom i urolane reati u nauljenu posudu. Kada popunite dno posude, premažite palacinke sosom od belog luka i ponavlajte proces dok imate materijala.

Umutiti jaje i dodati preostalu polovinu pavlake. Preliti palacinke i zapeci u rerni na temperaturi od 200 stepeni, petnaestak minuta.

### **Savet**

Prilikom dinstanja dodati kašiicu suvog biljnog zaina kako bi ublažili miris luka. Radi lepšeg ukusa u meso dodati malo origane.