

Pizza palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **13**palacinki

Za fil:

- **300** gmlevenog svinjskog mesa
- **200** gmesnate slaninice
- **150** gšampinjona
- **1** srednja glavicacrnnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicecrvenog bibera
- **1/2** kašicicecrnog, mlevenog, bibera
- **1** kašicicaorigane
- peršun
- ulje
- kecap

Za preliv:

- **200** gpavlake za kuvanje
- **100** mlgustog jogurta

I još:

- **250 g** kackavalja

Priprema

Svako ima svoj recept za palacinke, a i ja sam ih nekoliko objavila, pa nisam htela ponovo da ga pišem. Ovog puta sam ih pržila u tiganju, vel. 25 cm.

Fil: Slaninicu iseckati na kockice, pa je staviti na zagrejano ulje da se prži.

Kada slaninica pusti svoju, prijatnu, aromu, dodati mleveno meso i dobro ga, varjacom, usitniti.

im meso promeni boju (pobeli) ubaciti sitno iseckani crni luk. Pomešati da se svi sastojci sjedine. Posuti biberom (obe vrste) i suvim biljnim zacinom i dinstati dok meso bude skoro prženo.

Zatim ubaciti sitno isecene šampinjone i iseckani beli luk. Dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Posuti sa origanom, sitno iseckanim peršunom, pomešati i skloniti da se ohladi.

Uzeti pleh, vel. 40x23 cm i dobro ga premazati uljem. Staviti jednu palacinku na radnu površinu, preliti je sa malo kecpa, pa...

...staviti dve kašike fila, i...

...uviti u rolnicu (jednu i drugu stranu, malo, saviti unutra, pa uviti u rolnu - da fil ne bi iscureo).

Poreati uvijene palacinke u pleh.

Za preliv sjediniti pavlaku za kuvanje i jogurt, pa preliti poreane palacinke.

Preko, obilno, narendati kackavalj.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada se kackavalj otopi i dobije lepu, rumenu boju izvaditi pleh, malo prohladiti, iseci i poslužiti.

Savet