

## *Zapecene palacinke sa mlevenim mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- 2 jajeta
- malosoli
- 1/2 kašičice šećera
- 300 ml mleka
- 200 ml kisele vode
- 220 g brašna
- 3 kašike ulja

#### **Za fil:**

- 300 g mlevenog mesa
- 1 veća šargarepa
- maloulja
- 150 ml soka od paradajza
- so
- suvi biljni začini

#### **Za preliv:**

- 2 jajeta
- 200 ml jogurta

### **Priprema**

Umutiti testo za palacinke (možete i po svom receptu), ostaviti da odstoji oko pola sata, pa ispeci palacinke. Potrebno je 10-ak palacinki.

Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso, posoliti, zatim dodati šargarepu, očišcenu i izrendanu, zaciniti po ukusu, usuti pola šoljice vode i prodinstati (15-20 minuta).

Filovati palacinke. Staviti kašiku fila od mesa i kašiku paradajz soka.

Urolati palacinke i poražati ih u vatrostalnu posudu ili u pleh.

Ulupati jaja, dodati jogurt i izmešati.

Preliti palacinke.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanom na 180 C.

Poslužiti tople ili prohlavene, po ukusu. Prijatno!

**Savet**