Pohovane palacinke sa sosom od pecuraka



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **11**palacinki
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 manje**manje šargarepe
- **2**kisela krastavcica
- **malo**šampinjona
- so, biber
- Za pohovanje:
- brašno
- jaja
- prezle
- **malo**rendanog trapista ili fete

Sos od pecuraka:

- **200 g** šampinjona
- **1 dl**belog vina
- **1 kašika** brašna
- **1**kisela pavlaka
- so
- biber

Priprema

Palacinke ispržiti po standardnom receptu. Zatim napraviti smesu: Crni luk sitno naseckati i kratko propržiti da bude staklast, zatim dodati meso i dobro ispržiti, dodati rendanu šargarepu i sir, dodati seckane šampinjone i kada je smesa gotova dodati sitno seckane krastavcice.

Ovom smesom filovati palacinke i umotati ih kao mali valjak. Zatim staviti palacinke u brašno u umucena jaja, pa u prezle i pržiti.

Kada su palacinke gotove napraviti sos od šampinjona. Šampinjone iseckati na listice pržiti ih dok ne ispari tecnost, dodati pavlaku i brašno, zacine i na kraju belo vino.

Sos služiti kao prilog uz palacinke uz kupus salatu.

Savet