

Punjene palacinke prelivene sosom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1/2** ljute papricice
- **1,5 dl** kuvanog paradajza
- **3 kašike** ajvara
- **1 kašicica** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1 (ravna) kašika** mlevene slatke paprike

Za palacinke:

- **2** jajeta
- **1 l - 1,2 dl** kisele vode
- **400 g** brašna
- **2 kašike** ulja
- **malosoli**
- **malo** šecera

Za sos:

- **180 g** kisele pavlake
- **1 ravna kašika** brašna

Priprema

Umutiti smesu za palacinke od jaja, brašna, kisele vode, ulja, soli i šecera. Peci ih u tiganju, malo deblje nego obicno. Potrebno je 16 palacinki. (Vi možete po svom receptu peci palacinke, sa obicnom vodom, mlekom...)

Pripremiti sastojke za fil. Crni luk iseci na sitne kockice. Beli luk i ljutu papricicu iseci još sitnije.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati ljutu papricicu, a zatim meso i beli luk. Kada se meso izdinsta dodati kuvani paradajz i zaciniti. Dinstati 5 minuta, skloniti sa vatre i umešati ajvar.

Meso procediti.

Od soka kojeg smo dobili ceenjem mesa, napraviti sos. Dodati pavlaku pomešanu sa kašikom brašna i kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Po potrebi još posoliti i pobiberiti.

Palacinke prelitati sosom i poslužiti.

Savet

Veoma ukusno i kalorino predjelo. Prijatno :)