

Carske palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 dl vode
- 200 g brašna
- 1 glavica crnog luka
- 400 g mlevenog mesa
- 2 paprike
- 120 g kackavalja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po potrebi ulja

Za preliv:

- 80 g margarina
- 2 kašike brašna
- 2 dl mleka
- 50 g kackavalja
- 1 jaje
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po želji majcine dušice

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, brašno i vodu, posoliti i lepo umutiti. Od dobijene smese peci palacinke na uobicaen način.

Luk i papriku sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Zatim dodati mleveno meso i dinstati uz dolivanje vode, dok meso ne omekša. Zaciniti po ukusu. Fil prohladiti, a zatim na svaku palacinku nanositi po nekoliko kašika fila. Preko fila od mlevenog mesa posuti rendani kackavalj i urolati.

U podmazanu vatrostalnu posudu reati palacinke jednu pored druge, a onda ih preliti pripremljenim prelivom.

Preliv: margarin otopiti na slabij temperaturi, dodati mu brašno i kratko propržiti. Postepeno sipati mleko i kuvati na umerenoj temperaturi, dok se ne dobije masa odgovarajuće gustine. Prohladiti je, pa umešati jedno jaje i sitno rendan kackavalj. Sve lepo promešati i preliti preko palacinki. Posuti majcinom dušicom ili vlašcem- po želji.

Peci u rerni zagrejanij na 200 stepeni oko 40 minuta (ili dok lepo ne porumeni).

Savet