Punjene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil:

- **300 g**juneceg mlevenog mesa
- **200 g**šampinjona
- **1 mala glavica**crnog luka
- **2 kašike**paradajz pirea
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- **1 kašicica**origana
- ulje

Preliv:

- **200 g**pavlake za kuvanje
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1**jaje
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

... i još:

- **150 g**izrendanog kackavalja

Priprema

Palacinke sam pravila po (objavljenom) receptu - Testo za, veoma, mekane palacinke.

Fil: Crni iseckati sitno. Iseckani luk staviti na zagrejano ulje, da se dinsta, na srednjoj temperaturi. Kada luk malo omekša dodati mleveno meso. Dobro promešati da ne ostanu vece grudvice mesa. Dinstati pet minuta, pa ubaciti, sitno, iseckane šampinjone.

Sve zajedno dinstati u polupoklopljenoj posudi, dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Zatim fil posuti biozacinom, biberom, origanom i dodati pasirani paradajz. Dobro promešati, krckati 1-2 minuta, skloniti i ostaviti da se prohladi.

Pripremljene palacinke filovati prohlaenim filom. Na jednom kraju palacinke staviti 1,5 kašiku fila, saviti, malo, obe stranice palacinke ka unutra i umotati u rolat (Ja sam palacinke pekla u tiganju, vel. 28cm. Od ove kolicine fila izašlo mi je 12, punjenih, palacinaka).

Filovane palacinke reati u podmazani pleh (vel. 35x20cm).

Preliv: U, odgovarajucu, posudu staviti pavlaku za kuvanje, kiselu pavlaku, jaje i biozacin. Žicom za mucenje sve, dobro, sjediniti. Pripremljenom smesom preliti poreane palacinke. Preko posuti izrendani kackavalj i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada palacinke dobiju lepu, rumenu, boju izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se, malo, prohlade.

Prohlaene palacinke poslužiti sa salatom, po ukusu.

Savet