

Pohovane palacinke sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 10 ispečenih palacinaka (na uobicajan nacin)
- 500 g mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- zacini
- 2 jajeta
- brašno

Priprema

Na malo ulja ispržiti luk i dodati mleveno meso. Sve zajedno dinstati 5 minuta. Kad je meso izdinstano, ostaviti da se ohladi. Za to vreme ispeci 10 palacinaka i ostaviti da se ohlade.

Palacinke puniti mlevenim mesom i uvijati ih kao knjigu. Zatim ih uvaljati u brašno, jaja i ispeci na ulju, da budu pohovane. Mogu se jesti i hladne, fantasticne su.

Ova kolicina je za cetvoroclanu porodicu, jer su palacinke dosta velike. Prijatno!