

Prosjacke torbice

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 300 g brašna
- 3 čaše vode
- 1 čaša ulja
- 1 kašičica soli

Fil:

- 200 g belog mesa
- 1 pavlaka
- tuba majoneza
- 4 šargarepe
- 2 kuvana jajeta
- pera od mladog luka ili špagete za vezanje torbica

Priprema

Od navedenih sastojaka ispecemo palacinke.

Zatim napravimo fil tako što belo meso isecemo na manje kockice, pospemo vegetom izmešamo i pržimo dok ne dobije braonkastu boju, izmešamo pavlaku i majonez, dodamo rendana kuvana jaja, rendanu šargarepu, i laganim mešanjem sjedinimo.

Zatim stavimo palacinku na dlan i kašikom stavimo fil u sredinu, pokupimo krajeve i zavežemo perom od luka koji smo predhodno potopili u vrelu vodu i držali dok ne omekša da može da veže torbicu. Prijatno!