

Palacinke sa belim mesom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Palacinke:

- **10-15** običnih palacinaka

Nadev:

- **1** belo meso
- **2** glavice luka
- **2** dl mleko
- **1** jaje
- šećer
- so
- kari

Preliv:

- **1** mala pavlaka
- **2** jaja
- so ili vegeta

Priprema

Pre svega bi bilo dobro potopiti belo meso da prenoci u mleku ili pivu.

Ispeci palacinke.

Iseckati luk, dodati prstohvat šecera, so i prodinstati. Potom dodati belo meso iseckano na kockice, malo karija i prodinstati. Kad se malo prohladi dodati jaje da poveže masu.

U svaku palacinku staviti deo izdinstane mase, urolati, pa staviti u vatrostalnu posudu.

Umutiti jaja, pavlaku i vegetu/so, pa preliti palacinke. Najbolje je da budu skroz prekrivene.

Zapeci na 180 C (dok preliv ne pocne malo da rumeni).

Prijatno...

Savet

* Masu za palainke je poželjno malo posoliti. * Belo meso bi valjalo potopiti u mleko ili pivo preko noi da bi bilo sonije. Imati u vidu da pivo daje blago gorak, specifian ukus. Druga, expresnija varijanta je da se iseckano belo meso potopi u mlako mleko i ostavi bar pola sata. * Varijacije nadeva su dodatak susama, origana, bosiljka, dinstanih šampinjona, prodinstane slaninice/šunke itd...