

Palacinke sa mlevenim mesom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 12 palacinki
- 250 g mlevenog mesa
- 300g pečuraka
- 3 kašičice pavlake
- po ukusu so, začini, biber
- 1 glavica luka
- maloulja/masti
- 2 jajeta
- malo mleka

Priprema

Ispeci palacinke po ustaljenom receptu. Pa zatim upržiti glavicu luka, dodati mleveno meso i začine po ukusu... pa zatim dodati pečurke iseckane na komadice. Kada promešate, dodate 3 kašičice pavlake. Kada je fil gotov odmah filovati palacinke uvijati ih u rolnu, ali pre toga malo namazati vatrostalnu ciniju uljem i stavljati palacinke. Filujte palacinke sve dok ne utrošite fil i na kraju ih prelijte sa 2 jajeta, malo mleka i po ukusu soli. Zapeći u rerni.

Savet

Prijatno!