

Crno belo belo meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 filea belog mesa
- 400 g pecuarka
- 4 jajeta
- 250 g suvih šljiva
- 2 dl crnog vina
- 50 g kikirikija

Ostalo:

- 4 kašike susama
- 4 kašike lanenog semena
- 2 kašike ovsenih pahuljica
- kari
- so
- biber
- suvi boljni zacin
- smesa za palacinke gušca

Prilog:

- po izboru krompir
- pirinac

Priprema

Ocistiti šljive od koštica, probariti u crnom vinu i kad se ohlade napuniti kikirikijem, posoliti i zaciniti meso karijem, biberom, zacinom. File belog mesa napuniti sa pripremljenim šljivama, pohovati u pripremljenoj gušcoj smesi za palacinke. Pecurke oprati i svaku uviti u brašno, jaje, pomešane semenke i pohovati.

Savet

Prilog restovani krompir ili po zboru.