

Pogacice od palacinaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**palacinki
- **300 g**mlevenog mesa
- **2 kriške**hleba
- **2**jajeta
- **1 glavic**acrnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **200 ml**kisele pavlake
- **30 g**kackavalja
- **100 ml**mleka

Priprema

Na ulju propržite sitno iseckani crni luk, pa dodajte mleveno meso i prodinstajte. Kada je izdinstano, sklonite na stranu pa u to dodajte izgnjeceni hleb (koji ste pre toga potopili u mleku i ocedili), 1 jaje i zacinite po ukusu. Pecene palacinke podeliti u dve grupe po 6 palacinki.

Stavite jednu palacinku, pa sa okruglom modlom blago pritisnite da obeležite krugove gde cete kasnije da stavljate fil.

Na svaki krug naneti po kašicicu fila i rasporediti.

Preko stavite sledecu palacinku, pa na istom mestu kao i na donjoj palacinci stavljajte fil. Tako radite sve do

završne seste palacinke na koju ne ide fil.

Sa okruglom modlom vaditi pogacice. Ponovite postupak i sa drugih 6 palacinki.

Pogacice prebacite na pleh obložen papirom za pečenje. Kiselu pavlaku i jaje umutite pa prelite preko pogacica. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta ili dok ne porumene.

Pecene servirajte na tanjir, a onda pospite sa izrendanim kackavaljem.

Savet

Okrajke od palainki nemojte da bacate, ve ih upotrebite za neku pitu. Ja sam napravila mini pitu sa pavlakom, jajima i sirom. ****PRIJATNO****