# *Magicne palacinke*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **8**palacinki
- **250 g**šampinjona
- **100 g**kackavalja
- **1**jaje
- **200 g**šunke
- **100 ml**kisele pavlake
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**brašna
- **malo**ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

## Priprema

Pržiti sitno seckan crni luk, dodati šampinjone, šunku i zacine. Jaje umutiti sa pavlakom i brašnom, pa polovinu smese pomešati sa isprženim crnim lukom i šampinjonima. Na svaku palacinku naneti fil i uviti.

Palacinke poreati u podmazan sud, preliti preostalom smesom od pavlake i posuti rendanim kackavaljem.

Peci 15 minuta na 200 C.

## Savet