

Punjene palacinke (3)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2 cešnja** belog luka
- **300 g** mlevenog belog mesa
- **200 g** šampinjona
- **1 kašičica** seckane mirojje
- **1 kašičica** karija u prahu
- cili sos
- biozacin
- biber
- **1** jaje
- ulje

... i još:

- **1** **cašak** isecke pavlake
- **150 g** isecenog kackavalja

Za prelivanje:

- **200 g** pavlake za kuvanje
- **250 g** kackavalja

Priprema

Zamesite testo za palacinke i ispecite 12, malo debljih palacinki. Recept za testo sam ranije objavila, pa ga necu ponovo pisati.

Crni i beli luk sitno iseckati i staviti, na malo ulja, da se prži.

im luk promeni boju dodati mleveno, belo, meso, posuti biozacinom i nastaviti sa pržnjem.

Šampinjone iseci na listice, pa dodati u poluprženo meso. Pržiti dok ne ispari tecnost, koju su pecurke pustile.

Zatim posuti sa miroijom, karijem i cili sosom (ko ne voli ljuto, cili sos neka izbac).i).

Sve dobro promešati i skloniti sa vatre, da se ohladi.

U ohlaenu smesu razbiti jaje i dobro promešati da se svi sastojci sjedine.

Sledeci korak je punjenje palacinki. Uzmemo jednu palacinku, premažemo sa kašicom kisele pavlake ...

...pa stavimo kašiku fila i preko tanko iseceni kackavalj.

Prebacimo jednu i drugu stranu ka sredini ...

...pa uvijemo u rolat.

Uvijene rolate reati u pleh, preko pek papira.

Nastaviti sa istim postupkom, dok ima palacinki i fila.

Poreane rolnice prelit. i sa pavlakom za kovanje.

Preko narendati kackavalj. Staviti da se pece, u prethodno zagrejan. i rerni, na 180 stepeni.

Kada gornja površina dobije zlatno rumenu boju izvaditi pleh i ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet