

Palacinke u sosu od belog luka



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **14**palacinki
- **500 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **oko 250 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- **1** pavlaka
- **1**jaje
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Crni luk iseckati i prodinstati na ulju. Zatim dodati mleveno meso i zaciniti po ukusu. Kada je meso gotovo, ostaviti da se prohladi.

Sitno iseckati beli luk i dinstati na ulju dok ne požuti. Potom dodati dve kašike brašna i dolivati mleko dok ne dobijete potrebnu gustinu. Dodati pola pavlake radi lepšeg ukusa. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Vatrostalnu posudu premazati sa malo ulja. Palacinke puniti mlevenim mesom i urolane reati u nauljenu posudu. Kada popunite dno posude, premažite palacinke sosom od belog luka i ponavljajte proces dok imate materijala.

Umutiti jaje i dodati preostalu polovinu pavlake. Preliti palacinke i zapeci u rerni na temperaturi od 200 stepeni, petnaestak minuta.

Savet

Prilikom dinstanja dodati kašičicu suvog biljnog zaina kako bi ublažili miris luka. Radi lepšeg ukusa u meso dodati malo origane.