

Pohovane palacinke sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 2 dlmleka
- 1 dl vode
- **oko 300 g** brašna

Za fil:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **maloulja**
- **malozacinskog** bilja
- **malosoli**
- **malobibera**

Za pohovanje palacinki:

- 2 jajeta
- **50 g** prezli
- **30 g** susama

- **maloulja**

Priprema

Napravite smesu za palacinke i ispržite ih na uobicajen nacin.

Na malo ulja propržiti crni luk da bide staklast i dodati mu mleveno meso. Dinstati na laganoj vatri uz povremeno dodavanje vode. Dodati zaccine po ukusu. Dodati i sitno seckan beli luk. Ostaviti da se prohladi.

Na svaku palacinku staviti po 1 kašiku fila. Smotati palacinku sa obe strane i uviti u rolnu, kao na slici.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke.

Pomešati prezle i susam u jednom tanjiru, a u drugom izmutiti jaja. Svaku palacinku umociti u jaja, pa u prezle i susam. Pržiti na ulju, dok ne uhvate koricu. Prijatno!

Savet