

## *Zapecene palacinke sa mesom i prosom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** jaja
- **1** mleka
- so, šećer
- brašna po potrebi
- **1/2** kesice praška za pecivo
- ulje ili mast za prženje

#### **Za fil:**

- **200** g kuvanog prosa
- **1 kg** mlevenog mesa
- **3** glavice crnog luka
- so
- biber
- aleva paprika

#### **Za preliv:**

- **4** jajeta
- **400** g kisele pavlake

- 150 g kackavalja

## Priprema

Prvo ispecite palacinke. Umutite jaja, malo soli, šecera, mleka, i dodajte onoliko brašna dok ne dobijete testo srednje gustine. Ispecite palacinke. Palacinke možete praviti po bilo kom receptu, sve jedno je. Proso prethodnu noc operite i potopite do izjutra da odstoji, odlijte višak vode i nalijte sa 3 šoljice vode. Kuvajte 10-tak minuta dok se proso skroz ne skuva, a voda nestane. U vecem tiganju izdinstajte luk i mleveno meso, zacinite po ukusu. Umešajte u meso kuvani proso. Filujte svaku palacinku sa po malo smese. Veci pekac podmažite malo i poređajte palacinke. Napravite preliv od pavlake, jaja i malo soli i zalijte palacinke. Pospite rendanim sirom. Pecite 30-tak minuta na 200 stepeni.

## Savet

Ukusno, izdašno...od ove količine dobije se nekih 30-tak debelih palačinki vi slobodno smanjite sve na pola. Ja sam pravila za veliko društvo... nisam stigla ni da probam planulo je brzinom svetlosti...