

Pizza palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **13** palacinki

Za fil:

- **300 g** mlevenog svinjskog mesa
- **200 g** mesnate slaninice
- **150 g** šampinjona
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** crvenog bibera
- **1/2 kašičice** crnog, mlevenog, bibera
- **1 kašičica** origane
- peršun
- ulje
- kecap

Za preliv:

- **200 g** pavlake za kuvanje
- **100 ml** gustog jogurta

I još:

- 250 g kackavalja

Priprema

Svako ima svoj recept za palacinke, a i ja sam ih nekoliko objavila, pa nisam htela ponovo da ga pišem. Ovog puta sam ih pržila u tiganju, vel. 25 cm.

Fil: Slaninicu iseckati na kockice, pa je staviti na zagrejano ulje da se prži.

Kada slaninica pusti svoju, prijatnu, aromu, dodati mleveno meso i dobro ga, varjacom, usitniti.

Tim meso promeni boju (pobeli) ubaciti sitno iseckani crni luk. Promešati da se svi sastojci sjedine. Posuti biberom (obe vrste) i suvim biljnim zacinom i dinstati dok meso bude skoro prženo.

Zatim ubaciti sitno isecene šampinjone i iseckani beli luk. Dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Posuti sa origanom, sitno iseckanim peršunom, promešati i skloniti da se ohladi.

Uzeti pleh, vel. 40x23 cm i dobro ga premazati uljem. Staviti jednu palacinku na radnu površinu, preliti je sa malo kecapa, pa...

...staviti dve kašike fila, i...

...uviti u rolnicu (jednu i drugu stranu, malo, saviti unutra, pa uviti u rolnu - da fil ne bi iscureo).

Poređati uvijene palacinke u pleh.

Za preliv sjediniti pavlaku za kuvanje i jogurt, pa preliti poređane palacinke.

Preko, obilno, narendati kackavalj.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada se kackavalj otopi i dobije lepu, rumenu boju izvaditi pleh, malo prohladiti, iseci i poslužiti.

Savet