

Palacinke sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 12 palacinki

Za nadev:

- 2 bela mesa
- 250 g graška
- 120 g majoneza
- 2 dl pavlake
- 2 manja kisela krastavca
- 1 šargarepa
- malo aleve paprike
- prezle
- zacini
- biber
- so

Za paniranje:

- 2 jaja
- brašno
- prezle

Priprema

Umutiti i ispeci palacinke.

Piletinu skuvati, odvojiti je od kostiju i iseckati na kockice. Obariti grašak i šargarepu i dodati zacine. Pomešati piletinu sa povrćem, majonezom, iseckanim krastavcima i pavlakom.

Ovim filom nadevati palacinke i uvijati ih kao sarmice.

Zatim ih uvaljati u brašno, jaja, prezle i pržiti na vrelom ulju.