

Pohovane heljdine palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke.

- 2 jajeta
- **malosoli**
- **100 ml** mleka
- **100 ml** kisele vode
- **100 g** brašna od heljde
- **100 g** pšenicnog belog brašna

Za fila:

- **250 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašika ulja
- **100 g** rendane mocarele
- **6 kašica** kisele pavlake
- so
- biber
- kecap

Za pohovanje:

- 3 jajeta
- prezle

Priprema

Za pripremu palacinki: Jaja umutiti sa malo soli dodati mleko, kiselu vode. Zatim dodati heljdino brašno, promešati pa dodati i pšenicio brašno. Od ove smese ispeci 6 komada palacinki. Za fil: Glavicu crnog luka propržiti na ulju dodati mleveno meso, so, biber. Gotovo prženo meso ohladiti.

Ohlaenu palacinku premazati sa kašicom pavlake, staviti po kašiku ohladjenog fila posuti sa rebdanom mocarelom pa sve to prelići sa kecapom.

Palacinku savit sa obe strane.

Palacinke uviti u rolatic.

Ili saviti u trougao.

Jaja umutiti pa u svaku palacinku umociti u umucena jaja. Peci na vrelom ulju sa obe strane.

Pecene pohovane palacinke, posuti sa rendanom mocarelom i poslužiti uz sezonsku salatu. Prijatno.

Savet