

## *Palacinke sa tunjevinom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 palacinki
- 185 g tunjevine iz konzerve
- 4 cena belog luka
- 40 g svežih šampinjona
- 10 zelenih maslina
- 150 g kackavalja
- 2 paradajza
- 1 dl kiselog mleka
- 1 jaje
- so
- biber
- bosiljak

### **Priprema**

Ispeci 8 debljih palacinki.

Ocediti komadice tunjevine i pomešati sa zacinima. Šampinjone iseckati na listice pa prodinstati. Tome dodati iseckan paradajz i sitni iseckan beli luk, kratko izdinstati, malo prohladiti pa dodati tunjevini. Dodati na kolutovr naseckane masline i kocke sira.

Filovane palacinke i saviti ih kao sarmice, pa režiati u vatrostalnu posudu. Preliti ih premazon od razmucenog kiselog mleka, jajeta i malo soli.

Posuti rendanim sirom, ukrasiti maslinama i zapeci u rerni na 200 stepeni dok se sir ne rastopi.