

Slane palacinke (8)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicašecera
- 1/2 l mleka
- 200 g brašna

Za nadev:

- 1 glavica crnog luka
- 1/2 kg mlevenog mesa
- 1 kašicica belog luka u prahu
- 1 kašicica bosiljka
- 2 kašicice suvog biljnog začina
- 1 čašacreme fraiche ili kisele pavlake
- malo ulja

I još:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 200 g prezli
- ulje za prženje

Priprema

Za palacinke umutiti jaja žicom za mucenje sa šećerom i solju, dodati mleko i brašno. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice. Od ove smese ispeci palacinke u tiganju na par kapljica ulja.

Za nadev sitno iseckati crni luk i propržiti na malo ulja, dodati meso i pržiti 15-ak minuta. Dodati zacine i na kraju creme fraiche ili pavlaku. Može i malo peršuna ko voli radi mirisa.

Palacinke filovati sa dve kašike nadeva. Stranice palacinke saviti do polovine, pa urolati. Uvaljati u brašno pa u razmucena jaja i u prezle. U tiganju sipati oko dva prsta ulja da bi se lepše ispržile sa svih strana, ili ako imate fritezu budu još hrskavije.

Savet

Služiti uz salatu ili priloge po želji :)