

Pohovane palacinke sa slaninom



Sastojci

palacinke

Fil za punjene palacinki:

- 200 g praške šunke
- 200 g slanine
- 0.5 l paradajza
- 2 cena belog luka
- origano
- biber
- so
- aleva paprika (ljuta)
- casica konjaka
- kackavalj
- brašno

Preliv za palacinke:

- 1 kisela pavlaka
- 200 g majoneza
- 2 cena belog luka
- 1 limun
- peršun svež
- biber
- so po ukusu

Priprema

Palacinke pripremiti na uobicajen nacin i ostaviti da se prohlade.

Fil za punjenje: U šerpu dodajte sitno seckani beli luk i slaninu i pržite na blagoj vatri dok ne porumeni.

Zatim, dodajte sunku i ostavite 1-2 minuta da se sve sjedini.

Dodajte kašiku brašna i kašičicu aleve paprike i sve promešajte. Dodajte paradajz, origano, so, biber i casicu konjaka. Kuvajte dok preliv ne bude bio dovoljno gust. Ostavite da se prohladi.

Palacinke filujte samo na pola da preliv ne bi iscurio napolje i u svaku palacinku izrendajte malo kackavalja. Savijte ih u trougao i pohujte dok ne porumene (brasno, jaja, prezle)

Preliv za palacinke: Umutite pavlaku, majonez, beli luk i sok od limuna da se lepo sjedini. Dodajte so i biber i persun po ukusu. Ostavite u frižider da se dobro ohladi.

Servirajte 2-3 palacinke, sasvim je dovoljno. Prelijte prelivom i preko palacinki dodajte rendani kackavalj. Prijatno.