

Palacinka sa lanom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za palacinku:

- 2 belanceta
- 2 kašike mlevenog lana
- malo soli

Za punjenje:

- 1 šnitahamburg slanine
- 2 šnite pecenice
- 2 žumanceta
- 4 kašike rendanog kackavalja
- po potrebi mladi luk

Priprema

Belanca malo istuci žicom da ostanu retka. Dodati mleven lan i so. Izmešati da gustina bude takva da se može razliti palacinka. Ugrijati keramicki tiganj, dodati malo ulja pa obrisati papirnom salvetom. Na vruć tiganj uliti palacinku, ispeci sa jedne, pa je okrenuti na drugu stranu i dovršiti pečenje. U istom tiganju ispržiti isecenu hamburger slaninu, pecenicu, mladi luk, onda dodati dva cela žumanceta. Poklopiti i ostaviti da se žumanca ispeku. Vratiti palacinku u tiganj, preko poslagati upravo pripremljen nadev i rendani sir. Uviti palacinku, malo je pritisnuti da se ne otvori i sačekati samo toliko koliko siru treba vremena da se otopi.

Savet