

Zapecene palacinke sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka očišćenih od kostiju
- 1 crvena paprika
- 20 ispečenih palacinki
- 1-2 glavice crnog luka
- 1-2 paradajza
- 1 kisela pavlaka
- suvi zacin
- biber
- aleva paprika

Priprema

Obložiti pleh palacinkama, tako da se ne vidi dno ni stranice. Izdinstati piletinu, isecenu na kockice sa lukom.

Dodati seckanu papriku i paradajz, alevu papriku, zacin i biber. Svemu tome dodati 4-5 palacinki, isecenih na rezance. Ostaviti 10 minuta da se sve zajedno krcka.

Izruciti u pleh, obložen palacinkama, pa celu smesu prekriti palacinkama da se ne vidi fil. Odozgo premazati pavlakom i peci u zagrejanjoj rerni dok ne porumeni. **PRIJATNO!**