

## *Punjene banatske palacinke sa leblebijama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 pecenih palacinaka
- 1 praziluk sitno iseckan
- 1 pakovanje šampinjona
- malo ulja
- prstohvat majcine dušice
- 150 g mesnate slanine
- 1 pavlaka
- malo kurkume
- šaka kuvanih leblebija
- soli po ukusu
- malo bibera

#### **Za preliv:**

- 1 jaje
- 1 kašika pavlake
- 1 kašicica proprženog susama

### **Priprema**

Na vrlo malo ulja, staviti sitno seckanu mesnatu slaninu da se proprži, dodati sitno seckan i predhodno opran i ocedjen praziluk. Dinstati 5-7 minuta na umerenoj vatri, dodati sitno seckane šampinjone, i dinstati još neko vreme, dok iz šampinjona ne ispari sva voda koju puste.

Kada se masa lepo sjedini, dodati zacine, biber, so, malo kurkume, majcine dušice i barenih leblebija. Sve dinstati još par minuta. Skinuti sa vatre, malo prohladiti, dodati celu pavlaku i sjediniti masu.

Tom masom puniti palacinke. Umotati ih kao listove sarme i redjati u maslacem zauljen vatrostralni sud. Kada ste poredjali punjene palacinke, prelijte ih sa umucenim jajetom, u koje ste dodati kašiku pavlake, pospite proprženim susamom i stavite u rernu da se zapece.

Kada se uhvati fina rumena boja, po površini, palacinke su gotove. (uz ovaj recept odlicno ide salata od paradajza, sa belim lukom i sveže seckanim listovima bosiljka, i malo maslinovog ulja).