

Pogacice od palacinki



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**palacinki
- **300** gmlevenog mesa
- **2** kriškekecapa
- **2**jajeta
- **3** kašikeprezli
- **1** glavicacrnog luka
- **2** dlkisele pavlake
- **50** gkackavalja
- mešavina zacina
- biber

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Zatim dodati mleveno meso i dinstati na umerenoj temperaturi dok meso ne omekša, a suvišna tecnost ne uvri. Dinstano meso ostaviti da se ohladi, te dodati jedno jaje, prezle, kecap, zacine po ukusu i promešati. Posebno odvojiti šest palacinki. Na prvoj palacinki okruglom modlom utisnuti krugove. U svaki krug staviti kašicicu fila i preklopiti drugom palacinkom. Na isti nacin nafilovati i gornju palacinku tako da se donji i gornji fil sa palacinki preklapa. Filovati dok se ne popune svi krugovi, a šestu palacinku ostaviti nefilovanu. Okruglom modlom kojom su obeleženi krugovi izvaditi pogacice od palacinki. Na isti nacin od preostalog fila i palacinki napraviti još pogacica. Posebno umutiti jaje i pavlaku, a kackavalj izrendati na krupno rende. U nauljenu tepliju poslagati pripremljene pogacice. Preliti ih smesom od jaja i pavlake, pa posuti kackavaljem. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene.

Savet