

## ***Pohovani palacinci (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg mesa mlevenog
- (pola svinjskog, pola konjskog ili govedjeg)
- 1 kg crnog luka
- 300 g trapist sira
- 20 palacinki
- so
- suvi zacin
- crvena paprika (slatka)
- malo bibera
- brašno
- 10 jaja
- prezle

### **Priprema**

Iseckati luka na kockice sitne, prodimstati, staviti meso, so, zacin, slatku papriku i biber (po želji, kako ko voli) i izdimstati dobro.

Dok se to dimsta, pripremiti smesu za palacinke i ispeci oko 20 komada (možda više zavisi ko kako filuje). Kada se izdinsta meso, ostaviti da se ohladi. Kada palacinke napravite, ostaviti malo da se ohlade.

Uzmete jednu palacinku, staviti meso izdimstano (1-2 supene kašike). Na pocetku palacinke i odgore, na meso staviti 1 isecen trapist sir na listove. Urolovati palacinku (kako je meso i trapist stavljen. tako uzmete levu i desnu stranu, preklopite i urolujete) i tako sve dok ne potrošite smesu, a može i bez trapist sira.

Ja pravim sa trapist sirom, a neko ne voli trapist sir.

Staviti ulje ili mast da se greje, izmutiti jaja. Gotove palacinke urolovane, uvaljati u brašno, pa jaja i onda u prezle, ko voli i ispeci.

Služite ih tople. Prijatno!