

Palacinke punjene piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- Za 8 palacinki:
- 300 g pileceg mesa
- 200 g plavog paradajza
- 200 g tikvica
- 4 cena belog luka
- ulje
- biber
- ruzmarin

Priprema

Napraviti slane palacinke (isto kao slatke, samo je razlika u tome što se u sve stavlja so, a ne šećer).

Pilece meso skuvati, a zatim samleti na vodenici, pa zaciniti svim navedenim zacinama.

Plavi paradajz i tikvice iseci i zatim propržiti na ulju sa crnim i belim lukom i zaciniti po ukusu.

Palacinke saviti u obliku fišeka, svaku napuniti masom od mesa i složiti uspravno u vatrostalnu posudu, prelići masom od proprženog povrca i zapeći u pecnici oko 20 minuta.