

## *Palacinke sa pilecom džigericom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 pecenih slanah palacinki
- 1 kg pilece džigerice
- 2 vece glavice crnog luka
- ulje
- biber
- pavlaka
- kecap
- origano
- zacin

### **Priprema**

Iseci luk na rezance, prodinstati na ulju i malo vode, da skroz omekša, dodati džigericu, koju smo isekli na 4 dela propeci i kad je skroz gotova, dodati zacine.

Svaku palacinku filovati, ovom masom ne previše da ne curi.

Re?ati po 2 na tanjir, odgore sipati kecap, kašiku kisele pavlake i posuti origanom.