

Zapecene palacinke sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Namirnice:

- **8-10** palacinki

Nadev:

- **350-400 g** pilecih grudi
- **1** glavica crnog luka
- **1 konzerva** pelata
- **1** zelena ljuta papricica
- **1** crvena ljuta papricica
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** origana
- **prstohvat** majcine dušice
- **malo** šecera
- **malo** belog luka u prahu

Preliv:

- **1** jaje
- **300-400 ml** pavlake za kuvanje

I još:

- **50 g** kackavalja

- malovlašca

Priprema

Palacinke napraviti po svom receptu i ostaviti po strani. Pilece meso zaciniti te propržiti da fino porumeni. Odložiti na topao tanjir. Za sos na maslacu prodinstati crni luk, pa kad omekša, dodati obe vrste paprika sitno iseckane. Mi volimo ljuto, ali ko ne voli, može da odstrani semenke. Ubaciti pelat i krckati na tihoj vatri da se sos fino zgusne. Dodati beli luk u prahu, so i biber. Ohladiti. Najbolje je prvo napraviti sos. Meso iseckati i ubaciti u sos.

Filovati palacinke i zarolati.

Duguljasti kalup za hleb pomastiti i reati palacinke. Kod mene je bilo po tri u dva reda i još sam presekla dve da popunim pleh sa strane...

Jaje umutiti mutilicom i naliti pavlaku za kuvanje.

Preliti preko palacinki, malo ih pomerati, da preliv lepo upije.

Pecnicu zagrejati na 200 stepeni i staviti da se pece.

Kad fino porumeni, izvaditi i posuti sirom, pa vratiti nazad tek da se kackavalj otopi.

Gotove placinke posuti seckanim vlašcem.

Malo prohladiti i seci. Prijatno!

Savet

Preliv od pavlake palainkama daje takvu sonost i mekou da se prosto tope u ustima... probajte, neete požaliti...