

Pohovane palacinke sa umakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** kompalcinki
- **500** gmlevenog mesa
- **1 srednja** šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **100** g prezli

Za umak:

- **2** cena belog luka
- **2 kašike** senfa
- **180 ml** kisele pavlake

Priprema

Mleveno meso izdinstamo sa rendanom šargarepom lukom i zacinima. Punimo sredinu palacinki i umotamo pravimo paketice.

Uvaljamo prvo u izbuckano jaje pa u prezle i pržimo na ulju prvo jednu pa drugu stranu.

Na malo ulja propržimo sitno seckani beli luk da dodamo senf i pavlaku i promešamo.

Palacinke možemo služiti tople i hladne sa preliveim umakom.

Savet

Recept za palainke nisam pisala sprema se standardno.