

Punjene palacinke (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**palacinki
- **300** gmlevenog mesa
- **3** kašikepasiranog paradajza
- **1** glavicacrнog luka
- 3jajeta
- **180 ml**jogurta
- **1** kašikamast
- **2** kašikesusama
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Napraviti palacinke na uobicajen nacin. Iseckati crni luk pa ga staviti u šerpu za dinstanje, staviti i kašiku masti. Dodati mleveno meso.

Dodati zacine po ukusu. Dinstati desetak minuta i pred kraj dodati pasirani paradajz.

Nafilovati palacinke pripremljenim filom pa ih urolati. Složiti ih u podmazanu manju tepsiju.

Izmutiti jajaj pa dodati jogurt. Preliti preko složenih palacinki, posuti susamom i staviti palacinke da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni. Poslužiti kao toplo predjelo.

Savet