

## *Punjene slane palacike*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** so
- **12 komada** slanah palacinki
- 2 jajeta
- **100 g** kajmaka
- **1 manja** kašapavlake

### **Priprema**

Mleveno meso izdinstamo sa usitnjenim crnim lukom i zacinimo po ukusu sa biberom i solju. Unapred spremljene palacinke punimo sa mesom i umotamo u paketic.

Reamo u podmazanu tepsiju.

Izbuckamo jaja sa pavlakom i kajmakom i prelijemo palacinke.

Pecemo u unapred zagrejanoj rerni na 180C oko 20-25 minuta dok lepo porumeni.

### **Savet**

Podjednako ukusno i toplo i kad se ohladi.