

Tamarine palacinke



Sastojci

Za punjenje:

- 300 g pileceg mesa (filea)
- 1 kisela pavlaka
- giros zacin

Za preliv:

- 1 jaje
- 1 cašica pavlake
- 100 g trapista

Priprema

Napravite smesu za palacinke od prilike za 8 komada. Napunite ih pilecim mesom (koje ste prethodno isekli na kockice i propržili na ulju i posuli giros zacinom). Namažete palacinke pavlakom, napunite mesom i zamotate da budu pravougaonog oblika.

Poreate u pleh i prelijete ih pavlakom i jajetom, koje ste prethodno umutili i odozgo pospete rendanim trapistom.

Pecete u rerni na 250 stepeni 10-15 minuta.