

Pohovane palacinke sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicarnog luka
- **1** cešanjbelog luka
- **700** gmlevenog mesa
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera

Za pohovanje:

- **4** jajeta
- **malobrašna**

Još:

- **15** palacinaka

Priprema

Palacinke napraviti uobicajeno.

Na malo ulja izdinstati crni luk pa dodati mleveno meso i na laganoj vatri dinstati oko pola sata. Dodati sitno seckan beli luk i zacine pa još malo dinstati.

Filovati palacinke pa uvijati prvo krajeve pa onda urolati i pohovati. Prvo palacinke uvaljamo u brašno pa u jaja i na kraju u prezlu. Pržiti na vrelom ulju dok ne porumene sa svih strana.

Savet