

Zavežljaji od palacinki



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 palacinke
- **100 g** sitno seckanog juneceg mesa
- **1** manja glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **po potrebi** so, biber i zacini
- **malo** šargarepe
- **malo** ulja

Priprema

Luk sitno iseckati, i propržiti na malo ulja, dodati seckan beli luk i meso. Dodati malo vode i dinstati 20-tak minuta. Posoliti, pobiberiti i dodati zacine.

Kada je meso dobro proprženo filovati palacinke. Naprviti zavežljaje. Šargarepu iseci na duguljaste trake i zavezati palacinke.

Savet

Ja sam palacinke filovala mesom. Fil možete napraviti od peuraka, sira itd.