

Palacinke sa mlevenim mesom



Sastojci

Za testo:

- 2 cela jajeta
- 500 g brašna
- 100 g prezli
- ulje

Za nadev:

- 250 g mlevenog mesa
- 50 g crnog luka
- 50 g dimljene slanine
- so
- biber
- peršuna
- 1 jaje

Priprema

Od 2 jajeta, brašna i prezle napravi se testo za palacinke. Palacinke se isprže sa obe strane.

Ispržene palacinke se nadevaju nadevom i uvijaju u obliku rolata, reaju se u podmazanu tepsiju i stave u rernu da se zapeku.

Služe se dok su tople uz kiselo mleko.

Nadev: Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk i slaninu iseckanu na sitne kockice, zatim dodati mleveno meso, so, biber i sitno iseckani peršun; još malo pržiti i sve dobro izmešati, skinuti sa štednjaka, pustiti masu da se malo ohladi pa umešati jaje; ponovo sve dobro izmešati i filovati palacinke.