

Palacinka sa lanom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za palacinku:

- **2belanceta**
- **2 kašikemlevenog lana**
- **malosoli**

Za punjenje:

- **1 šnitahamburg slanine**
- **2 šnitepecenice**
- **2žumanceta**
- **4 kašikerendanog kackavalja**
- **po potrebimladi luk**

Priprema

Belanca malo istuci žicom da ostanu retka. Dodati mleven lan i so. Izmešati da gustina bude takva da se može razliti palacinka. Ugrijati keramicki tiganj, dodati malo ulja pa obrisati papirnom salvetom. Na vruc tiganj uliti palacinku, ispeci sa jedne, pa je okrenuti na drugu stranu i dovršiti pecenje. U istom tiganju ispržiti isecenu hamburg slaninu, pecenicu, mladi luk, onda dodati dva cela žumanceta. Poklopiti i ostaviti da se žumanca ispeku. Vratiti palacinku u tiganj, preko poslagati upravo pripremljen nadev i rendani sir. Uviti palacinku, malo je pritisnuti da se ne otvori i sacekati samo toliko koliko siru treba vremena da se otopi.

Savet