

Pogacice od palacinki



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 palacinki
- 300 g mlevenog mesa
- 2 kriške kecapa
- 2 jajeta
- 3 kašike prezli
- 1 glavica crnog luka
- 2 dl kisele pavlake
- 50 g kackavalja
- mešavina začina
- biber

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Zatim dodati mleveno meso i dinstati na umerenoj temperaturi dok meso ne omekša, a suvišna tečnost ne uvri. Dinstano meso ostaviti da se ohladi, te dodati jedno jaje, prezle, kecap, začine po ukusu i promešati. Posebno odvojiti šest palacinki. Na prvoj palacinki okruglom modlom utisnuti krugove. U svaki krug staviti kašičicu fila i preklopiti drugom palacinkom. Na isti način nafilovati i gornju palacinku tako da se donji i gornji fil sa palacinki preklapa. Filovati dok se ne popune svi krugovi, a šestu palacinku ostaviti nefilovanu. Okruglom modlom kojom su obeleženi krugovi izvaditi pogacice od palacinki. Na isti način od preostalog fila i palacinki napraviti još pogacica. Posebno umutiti jaje i pavlaku, a kackavalj izrendati na krupno rende. U nauljenu tepsiju poslagati pripremljene pogacice. Preliti ih smesom od jaja i pavlake, pa posuti kackavaljem. Peci u zagrejanj rerni na 200 C, dok ne porumene.

Savet