

Palacinka - sve u jedan



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Palacinka:

- **4** jajeta
- **malosoli**
- **malo** svinjske masti
- **oko 30 g** dimljene slanine

Nadev:

- **2 kašike** kisele pavlake
- **3-4 lista** zelene salate
- **par kapi** maslinovog ulja
- **par kapisirceta**
- **30-40 g** trajne kobasice
- **malo** domace dimljene pecenice
- **malo** kecapa
- **2 kašike** pecenog mlevenog kikirikija
- **malo** parmezana

Posipanje:

- **malo** kecapa
- **malo** pecenog mlevenog kikirikija

Priprema

Umutiti jaja viljuškom, prvo belanca penasto, a onda sjediniti sa žumancima i malo posoliti.

Slaninu iseckati na štapice i u vecem tiganju, sa vrlo malo masti, propržiti na umerenoj temperaturi, ali da ne izgori.

Izruciti umucena jaja preko slanine i zapeći prvo sa jedne strane, a onda pažljivo lopaticom prevrnuti, da se zapece i sa druge strane. Izvaditi palacinku na veci plitak tanjir i ostaviti da se vrlo malo prohladi.

Premazati palacinku od jaja po celoj površini sa kiselom pavlakom.

Staviti listove sveže zelene salate i poprskati sa par kapi maslinovog ulja i sirceta.

Tanko naseci kolutove neke trajne kobasice (može šunka, salama ili suhomesnati proizvod po izboru) i malo domace dimljene pecenice i rasporediti preko salate. Preliti kecapom.

Posuti obilno sa pecenim mlevenim kikirikijem.

Posuti rendanim parmezanom.

Pažljivo urolati ili preklopiti palacinku, pazeci da ne pukne.

Preliti sa još malo kecapa i posuti pecenim mlevenim kikirikijem.

Poslužiti toplo.

Savet

Ideja... Kompletan obrok u jednoj palainki... Jednostavnost pripreme, a ukus za pamenje...