

Pohovane punjene palacinke

Svaki put kad ih pravim iznenade me fantasticnim ukusom i osecajem sitosti koji posle njih traje i traje... :)

1 Palacinke napravite po svom receptu :)

2

3

4 Belo meso skuvajte u blago posoljenoj vodi, zatim isitnite na komadice.

5

6

7 Kiseli krastavac iseckajte sitno i pomesajte sa belim mesom. Dodajte zacine i pavlaku i lepo sjedinite smesu.

8

9

10 u sredinu svake palacinke stavite po 1-2 kasike smese i preklopite u obliku kvadrata.

Sastojci:

palacinki 6

pileceg belog mesa 200 g

kiselih krastavaca 150 g

kisele pavlake 200 g

zacina (vegeta, biber) po zelji

jaja 2

prezle

ulje za przenje

11

12

13 **Q**alijajte punjenu palacinku u jaja, zatim u prezle i pržite u ulju na kratko sa svake strane.

Napomena:

Mozete sluziti kao toplo predjelo ili kao glavno jelo uz neku salaticu :)

Uzivajte!