

## 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!