

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ПАЛАЧИНАКА

Поховане палачинке са мозгом. Ситно сјечен црни лук испржити на уљу. Када је лук скоро готов дода му се бланширан и ситно сјечен мозак. Наставити са пржењем а затим додати со, бибер и ситно сјечено першуново лишће. У пржени мозак разбити два јајета и још мало упржити. Посуду скинути са шпорета. Пржене палачинке филовати припремљеним филлом. Палачинке уроловати. Уроловане палачинке се пресијеку укосо преко половине, а затим се укосо одсјеку и крајеви палачинака. Палачинке панирати у брашно, јаја и презлу (бечки), а може и париски. Поховати док не добију румену боју. Сервирати у посуди. На крају се може поставити папирна салвета. Посебно у сосијеру сервирати неки сос од мајонеза.