

# Preklopljeni kebab iz Manise

## Palačinke

2 jaja  
200 g belog pšeničnog brašna  
1 dl mleka  
3 dl kisele vode  
prstohvat soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice praška za pecivo  
2 kašike ulja + ulje za prženje

## Fil

300 g mlevenog junećeg mesa  
150 g praziluka  
1 glavica crnog luka  
200 g minestrone mešavine za supu  
1 dl paradajz pelata  
2 čena belog luka  
1 jaje  
1 kašičica soli  
1 kašičica bibera  
1 kašičica majčine dušice  
3 kašike ulja  
200 g kačkavalja

## Salata

sezonsko povrće

## Način pripreme

1. Napraviti smesu za palačinke od svih sastojaka tako što se dobro umute mikserom. Po potrebi dodati malo brašna ili vode kako bi se dobila odgovarajuća gustina. Ispeći palačinke.
2. Za to vreme u dubljem tiganju na dobro zagrejanom ulju propržiti sitno seckani crni luki praziluk, dok ne omekšaju. Dodati mleveno meso, začiniti solju, biberom i majčinom dušicom. Dodati sitno seckani beli luk, a kada je meso skoro skroz termički obradjeno dodati povrće i pelat i nastaviti sa dinstanjem dok i samo povrće ne bude termički obrađeno.
3. Skinuti sa vatre, ostaviti da se ohladi i pred samo filovanje dodati jedno jaje u masu i dobro povezati.
4. Palačinke filovati tako što se na sredinu palačinke stavi fil i napravi paketić i na svaki se stavi po listić kačkavalja.
5. Kebabe poredjati na nauljeni pleh i zapeći u rerni na 200 stepeni sve dok

se sir dobro ne rastopi. Servirati toplo uz svežu salatu.