

Palacinke sa spanacem



Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 125 g brašna
- 1/4 litra mleka
- kašičica soli
- ulje
- 20 g butera

Za nadev:

- 500 g obarenog spanaca
- malo butera

Za bešamel sos :

- 50 g butera
- 50 g brašna
- 1/2 litra mleka
- malo soli
- malo struganog morskog oraščica

Za posipanje:

- 100 g struganog parmezana

Priprema

Od 3 jajeta, 125 g brašna, 1/4 litra mleka, malo soli, 20 g butera i malo (2 kašičice) ulja, napraviti masu za palacinke. Masa treba da bude ujednacena. Palacinke pržiti u tiganju na vrelom ulju. Pržene palacinke filovati nadevom, uvijati svaku u rolnu i reati ih jednu pored druge u podmazanu tepsiju. Poreane palacinke preliati ostatkom bešamel sosom i posuti struganim parmezanom pa ih staviti u rernu da se zapeku. Služiti dok su tople sa kiselim mlekom.

Nadev: u obareni, oceeni i sitno iseckani spanac dodati nekoliko kašika bešamel sosa, tako da se dobije gušća ujednacena masa. Posoliti po ukusu.