

Pecene paprike u testu za palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pecenih paprika

Testo za palacinke:

- **4** jajeta
- **250 ml** mlijeka
- **300 g** brašna
- **malosoli**

i još:

- **150 g** šampinjona
- **maloulja**
- **malozacina** po želji

Priprema

Paprike ispeci, oguliti, dobro ocijediti i posoliti. Pripremiti smjesu za palacinke malo gušću nego uobicajno. U vatrostalni sud namazan uljem staviti polovinu paprika (ako nisu dobro ocijedene vi ih uvaljajte u brašno pa reajte u pleh).

Paprike preliti sa dve do tri kutlace smjese za palacinke.

Ponovo poreati paprike.

Preliti sa ostatkom smjese za palacinke pa preko staviti isjecene šampinjone.

Peci na 220 C oko 50 minuta. Možete služiti kao glavno jelo ili potpuno ohladiti i sjeci na kocke i služiti kao hladno predjelo. Posuti sa bosiljkom. Nadam se da cete uživati u ovom specijalitetu kao što sam ja. Prijatno!

Savet