Zapecene slane palacinke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **250 g**brašna
- **6,5 dl**mleka
- **4 kašike**istopljenog maslaca

Za nadev:

- **250 g**slanine
- **200 g**šampinjona
- **150 g**kackavalja
- **1 glavica**crnog luka
- **1 češanj**belog luka
- **1**jaje

Za preliv:

- **2 dl**neutralne pavlake
- **60 g**kackavalja

Priprema

Umutiti jaja, brašno i so sa pola kolicine mleka, dodati istopljen maslac i preostalo mleko, pa sve dobro umutiti.

Ostaviti da stoji pola sata. Peci palacinke na vrelom tiganju, pa kad su sve gotove, a trebalo bi da ispadne 12-13 palacinki, zavisi od velicine i debljine koju pravite, skloniti sa strane. Slaninu iseckati na sitne kockice, propržiti je na vrlo malo ulja,nekih desetak minuta, pa je izvaditi iz tiganja i u isti dodati sitno seckan crni i beli luk i šampinjone iseckane na listice. Dinstati na jakoj vatri nekoliko minuta, pa sjediniti sa slaninom i ostaviti da se malo prohladi. U prohlaenu smesu dodati jaje i izrendan sir, sve dobro izmešati, pa filovati palacinke.

Filovane palacinke složiti u podmazan pleh (40x25).

Palacinke preseci dva puta po dužini, pa zaliti sa neutralnom pavlakom.

Staviti u rernu zagrejanu na 200°C i peci oko cetrdeset minuta. Na pola pecenja izvaditi i posuti rendanim sirom, pa vratiti u rernu.

Savet