

Rolat od palacinki i kajgane



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **100 g** brašna
- **1** jaje
- **na vrh noža** soli
- **1 kašika** ulja
- **1 dl** mleka
- **0,5 dl** vode
- Za palacinku od jaja:
- **2** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **truncica** soli
- Za fil:
- **2 dl** kisele pavlake
- **100 g** krem sira
- **1 kašika** sušenog povrća

Priprema

Napraviti testo za palacinke umutiti jaje, dodati ulje i so i brašno, sve izmešati pa dodati mleko i vodu. Napraviti lepu masu bez grudvica. Ispeci palacinke na aparatu za palacinke. Umutiti dva jaja i polako dodati dve kašike brašna, umutiti da bude bez grudvica. Od te mase ispeci 1 palacinku kao kajganu. Ostaviti da se malo prohlade, za to vreme pomešati kiselu pavlaku i krem sir. Uzeti tepciju i prvo staviti palacinku, premazati filom pa posuti sušenim povrćem, preko staviti palacinku od jaja, preko nje ponovo fil, preko fila ponovo palacinku i premazati ostatkom fila. Ostaviti jednu kašiku fila za premazivanje odozgo. Uviti rolat od palacinki. Umotati u foliju i ostaviti da se ohladi. Ohladjen rolat premazati filom i posuti sa malo sušenog povrća.

Ostaviti još malo da povrce upije sok iz fila. Seci komade željene debljine i služiti.

Savet