

Palacinke punjene šunkom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 3 jajeta
- 125 ml mleka
- 250 ml vode
- muskat
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike maslaca ili margarina
- 200 g kuvane šunke
- 1/2 veze peršuna
- 1 kašika paradajz-pirea
- 1/2 šolje belog vina
- biber
- so

Priprema

Brašno sipati u ciniju i izmešati ga sa jajima, mlekom, vodom, solju i muskatom. Napraviti testo. Oljuštiti luk, sitno ga iseckati i dinstati sa 1 kašikom maslaca ili margarina 5 minuta.

Ocistiti šampinjone i iseci ih na kolutove. Šunku iseci na kockice i dodati luku. Dodati seckani peršun, biber, paradajz-pire i belo vino. Sve pržiti 2 minuta. Zaciniti po ukusu. Ispeci palacinke i ostaviti ih na toplom mestu.

Puniti ih pripremljenim filom. Servirati uz kiselu pavlaku i salatu.