

# **Slane punjene palacinke sa spanacem i šampinjonima**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za palacinke:**

- 2jajeta
- **500 ml** mleka
- **100 ml** kisele vode
- **1 kašikasoli**
- **200-250 g** brašna
- **po potrebi** ulje
- Filovanje:
- **1 kg** šampinjona
- **400 ml** spanaca
- 2paprake
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- 2praziluka
- so
- suvi biljni zacin
- ulje
- **po potrebi** prezle
- jaja
- brašno

## **Priprema**

U vangli dodati mleko i kiselu vodu, so i dodati jaja sve izmiksati, dodati brašno sve sjediniti. Na zagrijan tiganj dodati malo ulja i peci palacinke sa obe strane po 2 minuta peci. Tako svaku palacinku i ostaviti sa strane. Na zagrijan tiganj dodati ulje i iseckanu prasu dinstat, dodati i oprane iseckane šampinjone sve promiješati. Dodati opran i iseckan spanac, dodati iseckanu papriku i zaciniti dodati so i suvi biljni zacin, sve pržiti 15 minuta na

laganu vatu. Dodati pavlaku za kuvanje i kuvati još koji minut uz miješanje. Na svaku palacinku dodati smesu od šampinjona na sredinu palacinke.

Poklopiti sa dvije strane.

I poklopiti trecu stranu i urolati.

Jaja dobro umiješati viljuškom, svaku palacinku valjati u brašno, pa u jaja i u prezle. Reati u podmazan pleh i peci 20 minuta na 200 C.

### **Savet**

Možete pržiti u vrelom ulju ne morate da peete.