Palacinke od tikve s pecenom svinjskom šniclom



Sastojci

Za palacinke:

- 700 g tikve
- 2 jaja
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica mlevenog umbira
- so i crni biber po ukusu
- suncokretovo ulje

Za medaljone:

- 400 g svinjetine
- 1 kašicica karija u prahu
- 1 kašicica mlevenog umbira

Za prilog:

- 500 g spanaca
- 1 cen belog luka
- so i crni biber

Priprema

Oljuštite tikvu i kuvajte je 5 minuta. Potom je ocedite i zgnjecite ili pasirajte. Zacinite. Dodajte jaja, jedno po jedno. Brašnom zgusnite smesu.

Oblikujte male palacinke i pecite ih u tiganju s masnocom 4 minuta sa svake strane.

Svinjetinu isecite na medaljone. Zacinite karijem i umbirom i dobro premažite uljem. Pecite na gril tiganju 8 minuta sa svake strane.

U tiganju (ili još bolje voku) na masnoci propržite krupno isecen cen belog luka, a zatim dodajte spanac. Po ukusu zacinite biberom i solju. Spanac pržite samo nekoliko minuta.

Peceno meso poslužite s palacinkama od tikve i propršenim spanacem.