

Worcester palacinke



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Palacinke:

- **200** goštrog brašna
- **2** jajeta
- **300 ml** vode
- **1/2** vezesvežeg peršuna
- **1 prstohvat** praška za pecivo
- **1/2 ravne kafene kašikesoli**
- **1 kafena kašika** šecera

Fil:

- **500** g pileceg fila
- **500** gociščenih svežih breskvi
- **6-7 supenih kašika** Worcester sosa
- **2 kafene kašikice** kukuruznog skroba
- **1/2 dl** belog vina muškat
- **po potrebiso**
- **po potrebim** maslinovo ulje

Priprema

Umetimo sve sastojke u glatko testo. Palacinke pecemo na minimalnoj kolicini ulja na teflonskom tiganju s tim da drugu stranu slabije zapecemo iz estetskih razloga da bi testo ostalo što svetlijе i da se vide listovi peršuna.

Na malo maslinovog ulja dinstamo pileca prsa koja smo predhodno isekli na kocke. Kada odpari tecnost dodamo 4-5 supenih kašika worcester sosa, kašiku melase (šumskog meda ili smeeg šecera) i breskve koje smo predhodno ogulili i nasekli na kockice pa sve zajedno posolimo i dinstamo oko 8-10 minuta.

Piletini dodamo još oko 2 kašike sosa i mešajuci dodamo skrob koji smo umutili sa belim vinom predhodno. Krckamo kratko da se smesa zgusne pa sa njom napunimo palacinke.

Od navedene kolicine izae 6 velikih palacinki što je dovoljno za 6 predjela ili za 3 glavna obroka. Kao prilog poslužite iceberg salatu sa malo maslinovog ulja, soli i limunovim sokom.

Savet