

Mrežaste palacinke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **550 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Fil:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1** praziluk
- **200 g** svežih šampinjona
- **1** vezamladog crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **200 ml** kisele pavlake
- listovi zelene salate
- so
- biber

Priprema

U ciniju za mešenje staviti brašno. U sradini brašna napraviti udubljenje pa staviti sve navedene sastojke za testo. Mikserom umutiti testo (smesa treba da bude gušća u odnosu na onu za klasične palacinke).

U modlu (praznu bocicu od vode sa pipkom) sipati smesu za palacinke i praviti mrežu na vrelom podmazanom tiganju. Na sledeci nacin: prvo iscrtati krug, a onda jednostavno napraviti štrafte u oba pravca, da izgleda kao mreža.

A ovako izgleda gotova palacinka.

Fil: Piletinu iseckati na sitne komade, posoliti i pobiberiti po ukusu, i staviti da se prži. Praziluk iseckati na krugove, a šampinjone na listice, pa dodati u piletinu i sve zajedno izdinstati. Potom dodati sitno seckan beli luk. Kada povrce omekša, sipati pavlaku i promešati.

Na mrežastu palacinku staviti list zelene salate, zatim fil, malo seckanog mladog crnog luka i pažljivo urolati.

Savet