

## Neobicne palacinke



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- palacinke
- **200 g** pileceg filea
- mladi luk
- **1** veciparadajz
- **300 g** šampinjona
- so
- mješavina zacini
- chili
- prešun
- origano
- **100 g** krem sira
- **150 g** edamera
- **200 ml** pavlake za kuvanje

### Priprema

Pileci file izrezati na kockice i na malo ulja propržiti sa predhodno isjeckanim mladim lukom, dodati 50 ml vode. Nakon što voda uvri dodati šampinjone, i paradajz isjeckan na kockice, zaciniti i dinsati 10 minuta na laganoj vatri. Kada sva tecnost ispari dodati 50 ml sos paradajza. U prohlaenu masu dodati 100 g krem sira, izmješati. Palacinke puniti predhodno pripremljenom smjesom i redati u vatrostalnu tepsiju. Edamer naribati i posuti po palacinkama sa malo origana. Na temperaturi 120 C zapeci palcinke toliko da se sir rastopi, a zatim ih prelitih vrhnjem za kuvanje. Vratiti još 5 minuta u retnu.

**Savet**