

Palacinke sa spanacem i tikvicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-15** palacinki
- **3** glavice crvenog luka
- **2** šargarepe
- **50 g** pirinca
- **200 g** spanaca
- **1** manja tikvica
- **4** lista bosiljka
- **1** kocka za supu
- ulje

Preliv:

- **3** jajeta

Priprema

Pirinac skuvati i ostaviti da se ohladi pa procediti od suvišne tečnosti. Sitno iseckati luk i šargarepu pa dinstati na vrelom ulju. Dodati tikvice seckane na sitne kockice i sve mešati dok ne omekšaju. Kada je povrće izdinstano skloniti sa šporeta, dodati pirinac, sitno seckani obareni spanac i bosiljak pa umešati kocku za supu i sve sjediniti. Reati u vatrostalnoj činiji red palacinki red fila i sve dok se ne utroši materijal. Jaja umutiti i preliti preko palacinki. Iniju staviti u hladan šporet (ukoliko se stavi u zagrejanu rernu može doći do pucanja činije) pa uključiti rernu na 200 stepeni i zapeci.

Savet