

Palacinke nadevane mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g brašna
- 2 jajeta
- so
- ulja
- 1/8 l kisele vode

Nadev:

- 200 g mlevenog mešanog mesa
- 250 g očišćenog i opranog spanapa
- sitno seckan peršunov list
- 2 jajeta
- 1 kašika prezli
- pire od paradajza
- oregano
- so
- malo maslaca
- malo struganog sira

Priprema

Napraviti testo za palacinke od jaja, koja prethodno treba dobro umutiti, soli, brašna i kisele vode. Sve dobro umutiti da se dobije ujednacena masa. Masu ostaviti da se odmara najmanje 1/2 sata. Zatim od te mase na

zagrejanom tiganju sa malo ulja, pržiti što tanje palacinke sa obe strane.

U međuvremenu u šerpi na zagrejanj masnoci propržiti mleveno meso i spanac iseckan na sitne delice. Skinuti sa štednjaka, ohladiti, zatim dodati umucena jaja, prezle, pire od paradajza i oregano. Ovim nadevom nadevati palacinke, rolovati ih, pa jednu do druge režati u vatrostralnu posudu premazanu maslacem. Preko palacinaka mestimice nastrugati maslac, posuti ih istruganim sirom i zapeci u zagrejanj rerni, sve dok se ne uhvati rumena korica. Služiti tople uz kiselo mleko.