

Palacinke sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 jajeta
- 1/2 litra mleka
- so

Nadev:

- 200 g iseckane barene šunke
- 1 glavica crnog luka
- 500 g pecurki
- 200 g gauda sira
- 2 paradajza
- 2 kašike ulja
- bibera
- peršuna

Priprema

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, žumancima, 1 kašičicom soli i mlekom. Napraviti testo, pa peci palacinke.

Nadev: luk iseci na kockice, šunku na trake a pecurke na kolutove, sve pržiti na ulju, kada je vec isprženo, dodati biber, so po ukusu, seckani peršun i paradajz sitno iseckan ili malo paradajz pirea iz tube, sve dobro izmešati, filovati palacinke, pa ih uviti u rolne, re?ati u podmazanu tepsiju, preliter ih ulupanim snegom od belanaca i zapeci u rerni. Služiti dok su tople uz pecena jaja.