

Palacinke sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **5 ml** mleka
- **2** jajeta
- **0,5 dl** ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **1 prstohvat** muskatnog oraha
- **2 cen**abelog luka
- **2 kašike** maslaca
- **po želji** semenke suncokreta, lana, bundeve..

Priprema

U posudi zamesimo glatko testo od brašna, jaja, mleka i ulja. Dodamo so, biber i muskatni oraščic. Beli luk sitno iseckamo i na maslacu ga prodinstamo, a zatim dodamo opran i sitno iseckan spanac i još malo dinstamo sve zajedno. I tome dodamo so, biber i muskatni orah. U testo za palacinke dodamo dinstani spanac i promešamo dobro da smesa bude ujednacena. Palacinke pecemo na uobicajeni nacin, s tim što u testo možemo dodati i semenke po želji, kao što možemo i filovati palacinke filom koji nam najviše odgovara ili onim cime trenutno raspolažemo. U ovom slucaju su filovane pavlakom pomešanom sa rendanom šargarepom i ostacima pileceg pecenja.

Savet