

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 kašicicesoli**
- **1 prstohvat**muskatnog oraha
- **2 cenab**elog luka
- **2 kašikem**aslaca
- **po želji**semenke suncokreta, lana, bundeve..

Priprema

U posudi zamesimo glatko testo od brašna, jaja, mleka i ulja. Dodamo so, biber i muskatni orašcic. 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 slučaju su filovane pavlakom pomešanom sa rendanom šargarepom i ostacima pileceg pecenja.

Savet