

Zapecene slane palacinke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 6,5 dl mleka
- 4 kašike istopljenog maslaca

Za nadev:

- 250 g slanine
- 200 g šampinjona
- 150 g kackavalja
- 1 glavica crnog luka
- 1 češanj belog luka
- 1 jaje

Za preliv:

- 2 dl neutralne pavlake
- 60 g kackavalja

Priprema

Umutiti jaja, brašno i so sa pola kolicine mleka, dodati istopljen maslac i preostalo mleko, pa sve dobro umutiti.

Ostaviti da stoji pola sata. Peci palacinke na vrelom tiganju, pa kad su sve gotove, a trebalo bi da ispadne 12-13 palacinki, zavisi od velicine i debljine koju pravite, skloniti sa strane. Slaninu iseckati na sitne kockice, propržiti je na vrlo malo ulja, nekih desetak minuta, pa je izvaditi iz tiganja i u isti dodati sitno seckan crni i beli luk i šampinjone iseckane na listice. Dinstati na jakoj vatri nekoliko minuta, pa sjediniti sa slaninom i ostaviti da se malo prohladi. U prohladnu smesu dodati jaje i izrendan sir, sve dobro izmešati, pa filovati palacinke.

Filovane palacinke složiti u podmazan pleh (40x25).

Palacinke preseći dva puta po dužini, pa zaliti sa neutralnom pavlakom.

Staviti u rernu zagrejanu na 200°C i peci oko cetrdeset minuta. Na pola pečenja izvaditi i posuti rendanim sirom, pa vratiti u rernu.

Savet