Hortoba palacinke



Sastojci

Za paprikaš

- 50 g sitno seckanog luka
- 50 g na kockice secene zelene paprike
- 1 kašikica slatke-aleve paprike
- 1/2 pileta (oko 450 g)
- 1/2 šolje vode
- 50 gr paradajza naseckanog na kockice
- 1/2 šolje slatke pavlake
- 20 g brašna
- 1 kašika ulja
- kajmaka
- soli i ljute-aleve paprike po ukusu

Za palacinke

- 70 g brašna
- 1 jaje
- 1/2 šolje mleka
- malo soli
- 3 kašike ulja (za pecenje palacinki)

Priprema

Priprema paprikaša

Na ulju propržimo luk da dobije zlatno žuckastu boju. Skinemo sa vatre, pospemo alevom paprikom, zalijemo sa pola šolje vode i vratimo na tihu vatru. Potom dodamo piletinu nasecenu na cetiri dela, paradajz i zelenu papriku. Po ukusu zacinimo šolju i ljutom paprikom i kuvamo oko 20 minuta (da se meso skuva). Potom meso

izvadimo, a softu dodamo dobro umešanu smesu od kajmaka, slatke pavlake i brašna i pustimo da provri. Po potrebi još možemo zaciniti, a potom soft procedimo.

Pažljivo odvojimo kosti od mesa i meso narežemo na sasvim sitne komade. Sitno narezanu piletinu pomešamo sa malo softa, da fil ne bude suv. Ako je potrebno zacinimo ga još šolju i paprikom.

Priprema palacinki

Pomešajmo sve potrebne sastojke za palacinke. Ako je smesa gusta, razredimo je sa malo soda vode, a ako je retka dodamo malo brašna.

Zagrejemo nauljeni tiganj. Ulijmo tanak sloj smese za palacinke, tako da pokrije dno tiganja. Pecimo od prilike 10 sekundi pa potom okrenimo palacinku i pecimo drugu stranu. Ovako spremimo 4 lepe palacinke.

Serviranje

Vec pripremljeni fil, ravnomerno podelimo na cetiri dela i stavimo ga po sredini palacinki. Pokupimo krajeve palacinki i svaku palacinku formirajmo u obliku naramka. Probodimo cackalicom da bi zadržalo palacinku u tom obliku. Tako formirani naramak svežemo sa oparnim perom luka vlašca. Pre serviranja, tako formirane naramke od palacinki stavimo na par minuta u zagrejanu rernu (srednja temperatura). Na vreli tanjir stavimo preostali saft od paprikaša i u njih postavimo punjene palacinke. Izvadimo cackalice.