

## *Kukuruzne palacinke s pivom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **100 g** kukuruznog brašna
- **200 g** pšenicnog brašna
- **1** **caša** (oko **1,5 - 2dl**) piva
- 1 jaje
- **1/2** kašičice soli
- **350 ml** mleka

#### **Za fil:**

- **300 g** pilećih grudi
- **1** **veca** glavica crnog luka
- origano
- suvi biljni zacin
- biber
- **1** **kašika** pelat paradajza
- kecap
- ulje
- sitno iseckan peršun

### **Priprema**

Od mleka, piva i jaja, obe vrste brašna i malo soli umutiti testo za palacinke.

Ako je testo gusto, dodajte još piva.

Na malo ulja izdinstati usitnjen luk, dodati malo vode i pilece grudi iseckane na kockice.

Zaciniti po ukusu i dinstati na laganoj vatri dok tecnost ne ispari, a meso ne omekša.

Pred kraj dodati pelat paradajza.

Svaku palacinku prvo premazati sa malo kecapa, staviti fil od mesa i cvrsto je urolati.

Re?ati palacinke u vatrostalnu posudu i kratko ih zapeci.

Zapecene palacinke po ukusu posoliti sitno iseckanim peršunom i služiti.

## **Savet**