Rolat od palacinki i kajgane



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za palacinke:

- **100 g**brašna
- **1**jaje
- **na vrh noža**soli
- **1 kašika**ulja
- **1 dl**mleka
- **0,5 dl**vode
- Za palacinku od jaja:
- **2**jajeta
- **2 kašike**brašna
- **truncica**soli
- Za fil:
- **2 dl**kisele pavlake
- **100 g**krem sira
- **1 kašika**sušenog povrca

Priprema

Napraviti testo za palacinke umutiti jaje, dodati ulje i so i brašno, sve izmešati pa dodati mleko i vodu. Napraviti lepu masu bez grudvica. Ispeci palacinke na aparatu za palacinke. Umutiti dva jaja i polako dodati dve kašike brašna, umutiti da bude bez grudvica. Od te mase ispeci 1 palacinku kao kajganu. Ostaviti da se malo prohlade, za to vreme pomešati kiselu pavlaku i krem sir. Uzeti tepciju i prvo staviti palacinku, premazati filom pa posuti sušenim povrcem, preko staviti palacinku od jaja, preko nje ponovo fil, preko fila ponovo palacinku i premazati ostatkom fila. Ostaviti jednu kašiku fila za premazivanje odozgo. Uviti rolat od palacinki. Umotati u foliju i ostaviti da se ohladi. Ohladjen rolat premazati filom i posuti sa malo sušenog povrca.

Ostaviti još malo da povrce upije sok iz fila. Seci komade željene debljine i služiti.

Savet