

Punjene palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g spanaca
- 250 g brašna
- 150 g kackavalja
- 100 g butera
- 100 g šunke
- 1/2 l mleka
- 2 jajeta
- 1 šoljica ulja
- 1 dl pavlake
- 1 morsko orašće
- mleveni biber
- so

Priprema

U malu vanglu staviti brašno, u sredinu 2 jajeta, šoljicu ulja, malo solim i mleko. Varjacom dobro umutiti i ostaviti da stoji.

U tiganju zagrejati kašicicu ulja, kutlacom sipati testo za jednu palacinku i razliti ga ravnomerno. Kada je jedna strana pecena, okrenite na drugu, pa dopeci. Tako ispeci sve palacinke.

Spanac obariti u slanoj vodi, ocediti i sitno iseckati. Posoliti i propržiti na dve kašike butera, da voda ispari. Pobiberiti, nastrugati 50g kackavalja i morsko orašće. Dodati sitno iseckanu šunku i sve izmešati. Na svaku

palašinku staviti po kašiku ove mase, zaviti u rolnu i slagati u vatrostalni sud. Preliti sa dve kašike kisele pavlake, posuti preostalim struganim kaškavaljem i odozgo staviti nekoliko komadica butera. Zapeći u zagrejanj rerni na srednjoj temperaturi.