Makaron palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2 čaše**kisele vode
- **1 prstohvat**praška za pecivo
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 prstohvat**soli
- **5 kašika**brašna

Za fil:

- **100 g**makarona secenih
- **300 g**sitnog sira
- **1 čaša**pavlake
- **150 g**kulena
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- **5**kiselih krastavcica

Priprema

Umutiti jaja sa kiselom vodom, dodati so i prstohvat praška za pecivo, maslinovo ulje i brašno. Napraviti glatko testo bez grudvica, za palacinke. Od ove smese ispržiti 4 deblje palacinke. Pržiti ih sa obe strane i ostaviti da se ohlade. Za to vreme skuvati makarone po uputstvu sa kesice. Procediti i isprati hladnom vodom. Kornišone iseci na dugacke, a uske štapice. Toliko uske da može krastavac proci kroz makarone. Popuniti krastavcima sve makarone. Mikserom umutiti sitan sir sa pavlakom, dodati soli i bibera po ukusu, peršunov list i iseckan kulen. Sjediniti smesu kašikom. Palacinke mazati filom, poreati makarone punjene kornišonima i uviti u rolat. Postupak ponoviti i sa ostalim palacinkama.

Svaki rolat zasebno uviti u foliju i dobro rashladiti.

Seci na rolate i služiti hladno.

Služiti uz cašu crnog vina i uživati u novogodišnjoj noci.

Prijatno.

Savet