Meksicke slane palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavica crnog luka
- 1 kašika ulja
- 125 g mlevene govedine
- 1 ljuta aleva paprika
- 2 kašike pasulja iz konzerve
- 3 kašike kukuruza šecerca
- 1 ljuta papricica
- 2 paradajza
- 3-4 slane palacinke
- 40 g gauda sira
- peršun za ukras
- biber
- so

Priprema

Ocistiti crni luk, oprati ga, a zatim sitno iseckati. Luk dinstati na ulju dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i sve peci na tihoj vatri. U ovu smesu dodati so, biber i alevu papriku. Ocediti pasulj i kukuruz. Papricice oprati, ocistiti i iseci na kolutice. Paradajz oprati, ocistiti i iseci na sitnije komade. Sve dodati u meso, pažljivo promešati, pa peci oko 10 minuta.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Ispeci 3-4 slane palacinke. Svaku palacinku filovati pripremljenim mlevenim mesom, pa ih poreati jednu do druge. Izrendati sir preko palacinki, pa ih zapeci 10 minuta. Peršun oprati, osušiti i iseckati nekoliko listica. Palacinke ukrasiti iseckanim peršunovim listom. Služiti dok je toplo.

Za ljuti ukus ovog specijaliteta mogu se koristiti meksicki cili sos ili domaci ljuti pinur i ljutenica iz zimnice.