

Sojine palacinke u crvenom umaku



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- 3 dl mleka (možete koristiti sojino)
- 5-6 dl vode
- prstohvat soli
- prstohvat kurkume

Potrebno je:

- Promešati prvo suve sastojke, zatim dodati mleko i vodu.
- Poželjno je da mleko i voda budu sobne temperature.

Za nadev:

- 2 kašike ulja
- 1 mala kašičica sojinog sosa
- 70 g sojinih ljuskica
- 1 manja glavica luka
- 1 češnjak
- malo celera
- crvena slatka paprika
- origano
- biber
- so
- malo muškarnog oraščica
- 1 kašika paradajz sosa

Potrebno za crveni umak:

- 1 dl soka od paradajza
- pola sveže crvene paprike
- malo peršuna
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1/2 kašike biljnog ulja
- biber
- so

Priprema

Pripremimo četiri do šest palacinki i punimo ih nadevom.

Sojine ljuškice prokuvamo oko pet minuta u vodi kojoj smo dodali jednu malu kašičicu sojinog sosa. Zatim ih iscedimo i stisnemo kako bismo odstranili suvišnu vodu. Luk i češnjak iseckamo na sitno, pa ga pržimo na ulju dok ne postane staklast i blago žute boje.

Zatim mu dodamo oko dve kašike narendanog celera i dinstamo još par minuta, te dodamo sojine ljuškice. Dinstamo još oko tri do četiri minuta, a zatim dodamo začine. Pustimo da se smesa malo ohladi i zatim punimo palacinke.

Palacinke punimo tako da smesu podelimo na četiri ili šest delova (zavisi koliko ih pripremamo). Smesu stavimo u sredinu palacinke po širini, i zatim krajeve okrenemo prema unutra za otprilike 2-3 cm.

Gornji i donji neokrenuti deo palacinke sada savijemo prema unutra. Levi i desni deo još pricvrstimo cackalicama i sad su palacinke spremne za paniranje.

Crveni umak: Na pola kašike ulja pirjajte sitno iseckanu papriku i kada je već sasvim mekana dodajte joj sok od paradajza i ostatak začina. Prokuvajte još nekoliko minuta, pa tako pripremljen umak izmiksujte mikserom dok se paprika ne pretvori u fini umak. Dodajte maslinovo ulje i vaš umak je gotov.