

Punjene palacinke u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- 3 jajeta
- 250 g brašna
- 500 ml mleka
- 250 ml gazirane vode
- 2 kašike ulja
- 1 prstohvat soli

Fil:

- 400 g mešanog mlevenog mesa
- 1 veća glavica crnog luka
- 3 cenebelog luka
- 200 g tikvica
- 200 g šampinjona
- 200 ml pasiranog paradajza
- 1 veći paradajz
- 1 čaša (180 g) kisele pavlake
- 50 g izrendanog kackavalja
- 1/3 kašice sveže mlevenog crnog bibera
- 1 kašica crvenog bibera
- 2 kašice suvog biljnog začina
- ulje
- sveže začinsko bilje

Za preliv:

- 250 ml pavlake za kuvanje
- 150 g izrendanog kackavalja

Priprema

Testo za palacinke: U vanglicu razbiti jaja i, dobro, ih umutiti. Dodati mleko i ulje, pa mucenjem sjediniti. Ubaciti brašno i so. Mikserom dobro umutiti, da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju sipati ulje i promešati. Ispržiti palacinke, u teflon tiganju vel. 28cm.

Fil: Crni i beli luk iseckati sitno. Ulje staviti da se ugrije, pa dodati iseckani luk. Dinstati 10-ak minuta i dodati mleveno meso. Meso dobro izmrviti, viljuškom, da postane mrvicasta smesa, da nema mesnatih grudvica. Posuti crnim, mlevenim, biberom i biozacinom i dinstati, 10-ak minuta.

Zatim dodati paradajz (prethodno oljušten), iseckan na kockice, kao i šampinjone i tikvicu, koje, tako?e, treba iseckati na kockice.

Promešati, sipati 100 ml pasiranog paradajza i dodati sitno iseckano sveže zacinsko bilje (ja sam dodala nanu, bosiljak, peršun i žalfiju). Posuti sa crvenim biberom i dinstati u, polupokrivenoj, posudi, dok se sos ne zgusne.

Kada se sos zgusnuo dodati kiselu pavlaku i 50 g izrendanog kackavalja. Dobro promešati i ostaviti da se kackavalj rastopi, pa skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Uzeti jednu palacinku i raširiti je na radnom stolu. Na jedan kraj palacinke, rešetkastom, kašikom staviti fil.

Presaviti obe strane palacinke preko fila i uviti je u rolat. Tako uraditi sve dok ima fila. meni je izašlo devet rolata, od palacinaka.

Uzeti odgovarajuci pleh, za rernu, i dobro ga podmazati uljem. U ostatak fila dodati 100 ml pasiranog paradajza, dobro sjediniti i sipati u podmazani pleh.

Preko pore?ati pripremljene rolate, od palacinaka.

Rolate preliti pavlakom za kuvanje i posuti izrendanim kackavaljem.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Kada jelo dobro porumeni izvaditi pleh iz rerne,

...

...ostaviti da se malo prohladi i poslužiti.

Savet