

Slane punjene palacinke sa spanacem i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 500 ml mleka
- 100 ml kisele vode
- 1 kašika soli
- 200-250 g brašna
- po potrebi ulje
- Filovanje:
- 1 kg šampinjona
- 400 ml spanaca
- 2 paprike
- 250 ml pavlake za kuvanje
- 2 praziluka
- so
- suvi biljni zacini
- ulje
- po potrebi prezle
- jaja
- brašno

Priprema

U vangli dodati mleko i kiselu vodu, so i dodati jaja sve izmiksati, dodati brašno sve sjediniti. Na zagrijan tiganj dodati malo ulja i peci palacinke sa obe strane po 2 minuta peci. Tako svaku palacinku i ostaviti sa strane. Na zagrijan tiganj dodati ulje i iseckanu prasu dinstati, dodati i oprane iseckane šampinjone sve promiješati. Dodati opran i iseckan spanac, dodati iseckanu papriku i zaciniti dodati so i suvi biljni zacini, sve pržiti 15 minuta na

laganu vatru. Dodati pavlaku za kuvanje i kuvati još koji minut uz miješanje. Na svaku palacinku dodati smesu od šampinjona na sredinu palacinke.

Poklopiti sa dvije strane.

I poklopiti trecu stranu i urolati.

Jaja dobro umiješati viljuškom, svaku palacinku valjati u brašno, pa u jaja i u prezle. Reati u podmazan pleh i peci 20 minuta na 200 C.

Savet

Možete pržiti u vreloom ulju ne morate da peete.