

Palacinke sa blanširanom blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **350 g** brašna
- **4** jajeta
- **50 ml** ulja
- **200 g** blitve (blanširanu i iseckanu u blenderu)

Za fil:

- **1** jaje
- **2 kašike** kecapa
- **1/2 kašice** origana
- **100 g** šunkarice
- **100 g** mrvljenog sira
- **2 kašike** kisele pavlake

Za preliv:

- **4 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **2 kašike** kecapa
- **50 g** kackavalja

Priprema

Umutiti jaja ne puno samo da se razbije belanac i žumanac, dodati mleko, vodu, ulje, blitvu i brašno.

Ispržiti palacinke, ako je gusto testo dodati vodu, ako je ree onda dodati brašno.

Pripremiti iseckanu šunku, i sastaviti smesu za fil. Na svakoj palacinki staviti po kašiku fila i preko fila poreati šunkaricu.

Zatim svaku palacinku uvijati kao sarmu.

Uvijene palacinke poreati u pleh.

Pecemo na 250 C 10 minuta. Na svaku ispecenu palacinku staviti po listić kackavalja.

Predivno hladno predjelo koje može da zameni nekad i veceru!!!!

Savet