Pohovane punjene palacinke

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Palacinke:

- **2**jajeta
- **160 g**mekog brašna
- **250 ml**mleka
- **110 ml**mineralne vode
- **prstohvat**šecera
- **prstohvat**soli
- ulje za prženje

Nadev:

- **200 g**pileceg belog mesa
- **200 g**šampinjona
- **2**kašike ulja
- **20 g**putera
- **2**kisela krastavca srednje velicine
- **1**crvena kisela paprika
- **150 g**kisele pavlake 20% mm
- **1/4 kašicice**muškatnog orašcica
- **1/4 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**soli

Pohovanje:

- **2**jajeta
- **80 g**brašna
- **150 g**prezli
- ulje za duboko prženje

Prilog:

- tartar sos

Priprema

Ukoliko iz nekog razloga ne koristimo šampinjone, povecati kolicinu pileceg belog mesa na 250 grama. Navedene mere su za 8 palacinki, a ako ispržimo neku više - rasporediti nadev ili višak palacinki nafilovati džemom. Priprema palacinki: U zavisnosti od velicine jaja i kvaliteta brašna, kolicina brašna može varirati. Pomešati mleko i mineralnu vodu. Izmeriti i prosejati brašno. U dubljoj ciniji mikserom umutiti dva jajeta, dodati prstohvat soli i šecera, pa muteci mikserom malom brzinom naizmenicno dodavati brašno i mleko s vodom, vodeci racuna da ne bude grudvica. Testo bi trebalo da bude gusto, ali i da se lako razliva, pa podesiti kolicine mleka i brašna na licu mesta. Namazati tiganj uljem i zagrejati ga na jakoj vatri. Kutlacom sipati testo i ispeci palacinke s obe strane. Neka budu malko, samo malo, deblje nego što su palacinke inace. Izmedju svake sledece palacinke kanuti par kapi ulja na tiganj. Prohladjene palacinke pokriti da se ne bi osušile dok cekaju dalju pripremu.

Priprema nadeva: Pilece meso ocistiti od masnoce i žilica, isprati pod hladnom vodom, posušiti na kuhinjskoj hartiji i iseci na kockice 1 x 1 cm. Šampinjone isprati pod vodom i iseci na cetvrtine ako su sitniji, ili na kockice ako su krupniji. Kisele krastavce i kiselu crvenu papriku iseci sitno. U dubljem tiganju na tihoj vatri zagrejati ulje i puter. Dodati kockice piletine, pa dinstati desetak minuta. Dodati šampinjone, poklopiti i dinstati još deset minuta. Skloniti poklopac i mešajuci dinstati dok ne bude isparila sva tecnost koju su pustile pecurke. Posoliti, pobiberiti, dodati muškatrni orah. Skloniti nadev s vatre i ostaviti nekoliko minuta da se prohladi. Dodati kiselu pavlaku i iseckane krastavce i papriku. Promešati i proveriti da li je nadev dovoljno slan.

Pohovanje palacinki: Na sredinu svake palacinke staviti 2 kašike nadeva, preklopiti bocne strane i uviti je kao sarmu. U jednu posudu sipati prosejano brašno, u drugu prosejati prezle da bismo dobili najfinije mrvice, a u trecoj viljuškom izmutiti 2 jajeta. Svaku rolnicu uvaljati u brašno sa svih strana, zatim u jaja, pa u prezle. U šerpu sipati toliko ulja da bude do polovine visine urolanih palacinki, pa ga dobro zagrejati na srednje jakoj vatri i stavljati po 2 palacinke preklopom okrenute ka dnu. Nije potrebna dugacka termicka obrada zato što su svi sastojci vec tretirani, pa palacinke kratko pržiti uz okretanje, tek da spoljni sloj, odnosno poh, porumeni. Izvaditi palacinke na upijajucu hartiju i odmah zatim servirati uz salatu i tartar sos.

Savet

Iz moje kulinarske knjižice sledi recept za fantastine pohovane palainke, koje možemo poslužiti kao predjelo ili glavno jelo. Kombinacija klasinog testa za palainke, aromatinog nadeva s piletinom i peurkama, a sve to umotano u hrskavi omota od prezli, nagoveštava pravu gurmansku gozbu. Kalorije ne brojati :)