Punjene palacinke u bešamel sosu

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- **400 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **2**jajeta
- **650 ml**mleka
- **3 kašike**ulja

Fil:

- **300 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kesica**sosa za špagete bolonjeze
- ulje

Bešamel sos:

- **60 ml**ulja
- **3 ravne kašike**brašna
- **1/2 l**mleka
- **1 caša (180g)**kisele pavlake
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Za posipanje palacinki:

- **150 g**krupno izrendanog kackavalja (gauda...)

Priprema

Testo za palacinke: U vanglicu staviti sve sastojke za palacinke i mikserom ih dobro umutiti. Ispržiti palacinke u teflonskom tiganju (ja sam koristila tiganj vel. 28cm).

Fil: Mleveno meso staviti na zagrejano ulje, posuti ga sa mlevenim biberom i izdinstati ga. Sos za bolonjeze pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, sipati u meso i dinstati, uz povremeno mešanje, dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre, dok se ne spremi bešamel sos. Fil podeliti na osam delova.

Bešamel sos: U dublju posudu (sa debljim dnom ili teflonska posuda - da ne bi sos zagoreo) sipati ulje. Odmah dodati brašno, dobro izmešati i ukljuciti šporet na srednju temperaturu. Kada brašno pocne da se prži sipati mleko, uz stalno mešanje žicom za mucenje. Dodati mleveni biber i suvi biljni zacin. Uz neprekidno mešanje žicom skuvati sos. Kada se sos zgusnuo ubaciti kiselu pavlaku i sjediniti je sa sosom. Probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti sos sa vatre.

Ja sam za reanje palacinki koristila vatrostalnu posudu, zapremine 2,8l. Na dno posude staviti tri kašike bešamel sosa i rasporediti ga po celom dnu. Na svaku palacinku staviti po punu kašiku fila (trebalo mi je osam palacinaka, jer sam koristila veliki tiganj za prženje) i umotati je kao sarmicu - preklopiti stranice malo ka unutra i zaviti rolatic. Pripremljene rolate slagati u posudu, jedan do drugog.

Bešamel sos preliti preko palacinaka. Svaku palacinku malo podici viljuškom, da bi se sos svuda rasporedio. Preko sosa ravnomerno rasporediti izrendani kackavalj.

Staviti vatrostalnu posudu sa palacinkama u hladnu rernu, pa je ukljuciti na 200 stepeni. Ako koristite drugu posudu za pecenje rernu prvo zagrejati, pa staviti posudu unutra.

Kada se kackavalj otopi i površina blago porumeni izvaditi posudu iz rerne. Ostaviti da se prohladi, iseci na kocke i poslužiti.

Savet