

## Zapecene palacinke sa piletinom, slaninom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **12** palacinki
- **300 g** belog pileceg mesa
- **250 g** šampinjona
- **100-150 g** dimljene slanine
- **150 g** tvrdog sira (kackavalj, trapist)
- **po ukusu** soli i bibera
- **1/2 kašičice** origana
- **po potrebi** ulja
- **oko 1/2 l** bešamel sosa

### Priprema

Palacinke pripremiti na uobicajen nacin samo da budu slane. U tiganju na vrlo malo ulja propržiti iseckati slaninu da porumeni pa je izvaditi na tanjir.

Beli meso iseci na kockice pa u tiganju u kom se pržila slanina ispržiti ga da bude rumeno. Posoliti i pobiberiti ga i na kraju posuti sa origanom.

Iseckane šampinjone ispržiti posle piletine da uvri voda koju puste. Posoliti ih i pobiberiti. Od bešamel sosa odvojiti nekoliko kašika, a u ostatak umešati slaninu, meso i šampinjona i na kraju trecinu rendanog sira. Na palacinku staviti dobru kašiku nadeva na sredinu pa uviti paketic.

Nadevene paketice poredjati u podmazanu vatrostralnu ciniju.

U ostatak Besamel sosa umešati drugu trecinu rendanog sira.

Ovom smesom preliti palacinke.

Palacinke zapeci i rerni oko 30-35 minuta na 220'C da lepo porumene. Izvaditi iz rerne i posuti trecim trecinom rendanog sira. Uvek kad pravim jelo koje treba posuti sirom ostavim jedan deo i pospem gotovo, vrelo jelo jer se sir lepo istopi od vreline i stvori se skrama koja jelo cini socnijim. Prohladiti jelo i služiti uz salatu po izboru.

### **Savet**

Ovako spremljene palašinke su vrlo ukusne. Mogu se praviti i bez šampinjona, ali one jelu daju sočnost.