

Palacinke sa Meggle filom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 300 ml mleka
- 100 ml gazirane mineralne vode
- 1 kašičica šećera
- 200 g brašna
- 100 ml ulja
- 1 prstohvat soli
- Za fil:
- 150 g kackavalja
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 100 g krem sira
- 50 ml mleko
- Za nadev:
- 300 g salame

Priprema

Za palacinke: U odgovarajuću posudu uliti brašno, dodati jaja, mleko, šećer, gaziranu mineralnu vodu, so, izmešati. Dodati ulje i mutiti dok smesa ne postane glatka (bez grudvica). Smesu ostaviti da odstoji 30 minuta. Od dobijene smese ispeci palacinke. Ostaviti ih da se ohlade. Za nadev: U šerpu uliti mleko, dodati pavlaku za kuvanje, rendani kackavalj i krem sir. Sve izmešati i kuvati na laganoj vatri. Kada se svi sastojci sjedine skloniti šerpu sa vatre i ostaviti da se fil ohladi. Uzeti palacinku...

...premazati je filom (do pola).

Zatim naneti rendanu salamu...

...te naneti fil.

Preklopiti...

...te još jednom preklopiti.

Preliti Meggle filom, pa poslužiti.

Savet