

Batat palacinke sa prelivom od pavlake



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2ljubicasta batata
- **150 ml**mleka
- **50 g**maslaca
- **malosoli**

Još:

- 2jajeta
- **200 ml** mleka
- **100 ml**kisele vode
- **2-3 kašike**ulja
- **10-12 kašika**brašna
- **1 ravna kašica**praška za pecivo
- **po ukusu**sira
- **malorendanog** kackavalja

Za preliv:

- 1jaje
- **200 ml** pavlake za kuvanje (20%mm)

Priprema

Batat oljuštiti, iseci na manje komade i staviti da se kuva u slanoj kipucoj vodi. Kada je batat obaren, izgnjeciti ga, a zatim ga propržiti na malo ulja i naliti mlekom. Posoliti po ukusu, sačekati da malo upije mleko, pa skloniti sa vatre. Prohladiti, pa dodati maslac i penasto umutiti mikserom.

U međuvremenu, jaja umutiti penasto, pa im dodati ulje, kiselu vodu i mleko i sve vreme mutiti. Umešati zatim i pire od batata, a na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mutiti dok se ne dobije ujednacena smesa.

Od pripremljene smese ispeci palacinke. Kada pocnu da se pojavljuju mehurici, okrenuti sa druge strane, pa i nju kratko zapeci. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Gotove palacinke prohladiti, a zatim filovati sirom po želji. Uvijati ih kao sarmice i režati u podmazan pekac.

Umutiti jaja sa pavlakom za kuvanje, pa preliti preko porežanih palacinki. Zapeci ih u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 20 minuta.

Zatim palacinke izvuci, posuti ih rendanim kackavaljem i vratiti u rernu, tek da se kackavalj lepo otopi.

Savet