

Zapecene palacinke s mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Mesni nadev:

- **350-400 gmlevenog mešanog mesa**
- **1 krupnija glavicacrнog luka**
- **3 kašikeulja**
- **50 mlvode**
- **200 gsvežeg ili konzerviranog paradajza**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicebibera**
- **1/2 kašicicemajorana**

Palacinke:

- **1krupno jaje**
- **200 mlmleka**
- **100-150 mlkisele vode**
- **150 gprosejanog namenskog brašna**
- **prstohvatsoli**
- **prstohvatšecera**
- **1 kašikaulja**
- **za prženje palacinkiulje**

Preliv:

- 2 jajeta
- 250 g kisele pavlake 20% mm
- 40 grendanog parmezana (1 kesica)
- prstohvat soli
- prstohvat muskatnog oraha

Finale:

- 1 kašika putera za premazivanje pekaca

Priprema

Priprema mesa: Fil od mesa bi trebalo da bude socan i bogat, tako da testaste palacinke ne bi preuzele jelo. U vecem tiganju zagrejati na umerenoj vatri ulje, pa dodati iseckan crni luk i kratko propržiti. Dodati mleveno meso i dinstati uz dolivanje po malo vode. Dodati oguljen i na kockice iseckan paradajz, ili konzerviran paradajz, a može i polovina jednog, polovina drugog. Možemo dan ranije napraviti domacu salsu od paradajza, koju cemo dodati mlevenom mesu. U nadev dodati so, biber i majoran, pa dinstati dok tecnost ne ispari.

Priprema palacinki: Ispržicemo 10 palacinki. Izmeriti sve sastojke. Prosejati izmereno brašno u cistu i suvu posudu. Koristiti mikser zato što ce testo biti vazdušastije. U ciniju staviti jaje, dodati prstohvat soli i prstohvat šecera, pa naizmenično dodavati mleko i brašno. Dodati kašiku ulja i na kraju 100-150 ml kisele vode. Kisela voda se dodaje na samom kraju i njome cemo razblažiti gustinu testa. Dobro sjediniti sastojke. Ostaviti testo 15 minuta da predahne. Tiganj tanko premazati uljem i dobro zagrejati. Kutlacom od 60 ml uzimati testo i razlivati po tiganju. Ukoliko se testo ne razliva ocekivanom lakocom, dodati 2-3 kašike vode. Kada se ispece jedna strana, dugackom spatulom okrenuti palacinku na drugu stranu. Paziti da se palacinke ne prepeku i tanko testo se ne presuši. Izmedju svake palacinke na tiganj kanuti par kapi ulja. Palacinke pokriti da se ne bi osušile do upotrebe.

Priprema preliva: Odvojiti belanca i žumanca. Belanca umutiti u cvrst sneg. U ciniju sa žumancima dodati kiselu pavlaku, parmezan, so i muskatni orah, pa promešati i dobro sjediniti sastojke. Dodati sneg od belanaca i promešati varjacom.

Finale: Ukljuciti rernu da se greje na 190°C. Posudu u kojoj cemo zapeci palacinke premazati komadicem putera. Pripremljene palacinke filovati nadevom od mesa, savijati ih i redjati jednu do druge, ili u krug, u vatrostalnu posudu ili pekac. Preliti ih pripremljenim prelivom. Posudu s palacinkama staviti u zagrejanu rernu i zapeci 15 minuta. Servirati toplo kao predjelo ili kao glavno jelo uz svežu salatu.

Savet

Stari recept iz knjižice koja je izdata 1982. godine. Maštovito i ekonomino, gratinirano jelo koje može ukljuiti i neke druge namirnice koje imamo u kuhinji i drugaju kombinaciju sastojaka. Navedene mere su za 10 palainki veliine tiganja za prženje palainki prenika 20 cm. Prenik okrugle vatrostalne posude za peenje u rerni je 24 cm.