

## ***Punjene (slane) palacinke***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **700 ml** mlijeka
- **300 ml** kisele vode
- **4** jajeta
- **600 g** brašna
- **1 kašika** soli

#### **Za fil:**

- **300 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** gljiva/pecurke
- **1 manja** crvena paprika
- **1 kašica** crvene mljevene paprike
- **1 kašica** bosiljka
- **1 kašica** origana
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

#### **Preliv za palacinke:**

- **300 ml** vrhnja za kuhanje
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** mlijeka

- 3 jajeta

## Priprema

Od navedenih namirnica napraviti palacinke!! Znaci u dublju zdjelu staviti jaja, dodati mlijeko i sol. Postepeno dodavati brašno i stalno miješati. Smjesa treba da bude glatka bez grudvica, ali ako se to i dogodi, samo je procijediti u drugu zdjelu. Za palacinke treba imati i dobar tiganj/tavu. Ja koristim ulje u spreju, pa nema toliko masnoce kao sa uljem, no ni to nije starsno jer se dodaje sasvim malo ulja dok se palcinke peku. Moj tiganj je 26cm u promjeru i za ovaj recept mi treba samo 10 palacinki za slani nadjev, ako ima viška.... naravno slijedi slatka poslastica, ali tada u tijesto naribam malo limunove korice i završim sa pecenjem. Gotove palacinke puniti nadjevom po želji.

Na ulju izdinstati isjeckano povrce, dodati meso i lagano miješati i spriječavati da se prave grudve. Nakon 5 minuta dodati na listice isjeckane gljive (po želji), pustiti da se još dinsta da suvisna tekucina ishlapi, pa zacini i dodati ostale zacine. Prohladiti i puniti palacinke. Složiti palacinke u pogodnu posudu, koja može ici u rernu, preliti sa preljevom i peci na 200C, oko 30-40 minuta, zavisi od rerne!

Servirati kao glavno jelo uz dodatak sezonske salate!

## Savet