Meksicke palacinke (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 dl vode
- 180 g brašna
- 1 glavica crnog luka
- 400 g mlevene junetine
- 1/2 crvene paprike
- 1/2 zelene paprike
- 2 cena belog luka
- 120 g kackavalja
- 1 kašicica mlevene paprike
- 1 dl ulja
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Preliv:

- 80 g margarina
- 2 kašike brašna
- 3 dl mleka
- 20 g parmezana
- 1 jaje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti jaja, brašno i vodu, dodati so i dobro izmešati, kako bi se dobila kompaktna

masa. Od te mase ispeci 8 palacinki.

Crni, beli luk i papriku sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Dodati mleveno meso i dinstati uz povremeno dodavanje vode, sve dok meso ne omekša. Na kraju dinstanja dodati crvenu papriku i zacine po ukusu.

Na svaku palacinku naneti po kašiku mesnog fila, posuti sa malo kackavalja, pa urolati.

U podmazani pleh poreati po 4 palacinke i preliti ih polovinom pripremljenog preliva. Odozgo poslagati ostale palacinke i preliti ih ostatkom preliva. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene oko 30 minuta.

Preliv: Otopiti margarin, dodati brašno i kratko propržiti.

Sipati mleko i kuvati na umerenoj temperaturi mešajuci sve dok se ne dobije odgovarajuca gustina (gušce nego testo za palacinke).

U prohlaen sos, dodati umuceno jaje i parmezan i sve to dobro promešati i njime preliti palacinke.