

Worcester palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Palacinke:

- **200** goštrog brašna
- 2 jajeta
- **300 ml** vode
- **1/2** veze svežeg peršuna
- **1** prstohvat praška za pecivo
- **1/2** ravne kafene kašike soli
- **1** kafena kašika šećera

Fil:

- **500** g pileceg fila
- **500** g očišćenih svežih breskvi
- **6-7** supenih kašika Worcester sosa
- **2** kafene kašike kukuruznog skroba
- **1/2** dl belog vina muškata
- **po potrebi** so
- **po potrebi** maslinovo ulje

Priprema

Umutimo sve sastojke u glatko testo. Palacinke pecemo na minimalnoj kolicini ulja na teflonskom tiganju s tim da drugu stranu slabije zapecemo iz estetskih razloga da bi testo ostalo što svetlije i da se vide listovi peršuna.

Na malo maslinovog ulja dinstamo pileca prsa koja smo predhodno isekli na kocke. Kada odpari tecnost dodamo 4-5 supenih kašika worcester sosa, kašiku melase (šumskog meda ili sme?eg šecera) i breskve koje smo predhodno ogulili i nasekli na kockice pa sve zajedno posolimo i dinstamo oko 8-10 minuta.

Piletini dodamo još oko 2 kašike sosa i mešajuci dodamo skrob koji smo umutili sa belim vinom predhodno. Kreckamo kratko da se smesa zgusne pa sa njom napunimo palacinke.

Od navedene kolicine iza?e 6 velikih palacinki što je dovoljno za 6 predjela ili za 3 glavna obroka. Kao prilog poslužite iceberg salatu sa malo maslinovog ulja, soli i limunovim sokom.

Savet