SKUHAJ.SI



Palačinke z mesom

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebula
- malo lovorjevih listov
- malo olja
- 2 stroka česena
- 1/2 kg mletega mesa
- 2 žlički paradižnikove omake
- 1 jajce in 4 žlice kisle smetane za preliv
- malo soli in origana
- nekaj steblov nasekljane zelene

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo drobno nasekljamo, dodamo česen, sol, začimbe in prepražimo na olju skupaj z mesom. Vse skupaj dušimo do mehkega, približno 30 minut. Zalijemo z malo vode in paradižnikovo omako.
*
Iz dveh jajc, 4 dl mleka, dveh zajemalk moke, malo soli in 1/2 dl olja pripravimo maso za palačinke; Palačinke nadevamo z mletim mesom. Pmalekač obložimo s peki papirjem in nanj naložimo polnjene palačinke, ki jih prelijemo s kislo smetano in jajcem, ter potresemo z origanom. Damo v pečico in pečemo 20 minut, pri 200 stopinjah celzija.
Postrežemo kot hladno predjed ali kot prilogo h glavni jedi.
Pa dober tek!