



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

- 1 kos bučke
- 2 kos čebule
- 2 jedilna žlica kisle smetane
- 2 kos paradižnika
- 1 kos zelene paprike
- 1 kos rdeče paprike
- * zeliščna sol
- 10 dag naribanega sira
- 2 jedilna žlica olivnega olja

Palačinke z mesnim nadevom pečene z zelenjavo v pečici

Chef cvetka cmor

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za pripravo potrebuješ: Za palačinke, kot za kanelone

- 1 jedilna žlica peteršilja, na drobno nasekanega
- 1 jajce
- 2 stroka česna (lahko tudi več)
- ščepec majarona
- 1 jedilna žlica čebula nasekljana
- 6 velikih omlet
- 25 dag mletega kuhanega ali pečenega mesa
- ½ vrečke začimbne mešanice za mleto meso
- * po potrebi: poper, sol, juha ali voda

Navodila za NADEV IZ KUHANEGA ALI PEČENEGA MESA:

Uporabljam začimbno mešanico za mleto meso, ki ima primešane drobtine.

Na olju zarumenimo čebulo, dodamo meso, česen, peteršilj in malo prepražimo. Odstavimo, dodamo, po navodilu na vrečki, pripravljeno zmes, jajce, ščepec majarona, dobro premešamo po potrebi dodamo sol, poper in juho ali vodo, da dobimo sočen, mazav nadev. Omlete namažemo in tesno zavijemo.

Zelenjavo operemo. Čebulo narežemo na lističe in jo stekleno popražimo na olivnem olju, malo solimo z zeliščno soljo, dodamo na koščke narezano papriko in malo podušimo, nato dodamo še na koščke narezano bučko in na kocke narezan paradižnik, vse skupaj malo premešamo in damo v manjši pekač oz. odvisno od količine. Na zelenjavo položimo nadevane palačinke, jih premažemo s kislom smetano in posipamo z naribanim sirom. Pečemo na 180 °C na drugem vodilu od spodaj navzgor približno 30 minut. Čez pekač položimo kos papirja za peko, da se ne zažge. Zraven serviramo zeleno solato.

PS. Delno sem recept že objavila, tokrat sem dodala še zelenjavo in spekla v pečici.

Navadno imam palačinke že napolnjene v zamrzovalniku, ker jih delam takrat, ko mi ostane meso. Da pa jih ne bi vedno cvrla sem si zamislila, da jih spečem z zelenjavo. Zelo nama je teknilo, zato sem želela deliti to tudi z drugimi.

Zraven postrežemo zeleno solato.

Želim vam dober tek!