



Kaneloni-palačinke

Chef Klavdija Began

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 5

Zahtevnost: čisto lahek

PRIPRAVA OKUSNEGA KOSILA

Iz sestavin za palačinke umesamo testo in na majhni količini olja spečemo palačinke. Nato iz sestavin za nadev naredimo le tega, da je lepo gladka masa, palačinke nadevamo z njim in jih zavijemo. Na olju prepražimo čebulo za omako, dodamo nastrgan korenček, paradižnik in ostale sestavine. Pokuhamo nekje 10 minut. Nato na pekač zlijemo omako in na omako položimo polnjene palačinke. Pokrijamo z alufolijo in pečemo pri temperaturi 200 stopinj 40 minut. Nato jih odkrijemo in na palačinke nadevamo kislo smetano v katero smo zmešali naribani sir in damo v pečico še za 10 minut, da se sir razstopi. Preverimo če so pečene (eno prerežemo) in nato serviramo...njam kosilo je pripravljeno.

PALAČINKE

- 5 kos jajca
- 500 ml mleko
- 3 jedilna žlica sladkor
- 1/2 čajna žlica sol
- 25 dag moka tip 500
- 50 ml mineralna voda

NADEV

- 1/2 kg mleto mešano meso
- 8 g parmezan naribani
- 1 kos jajce
- 1 čajna žlica origano
- 1 ščepet sol
- 1 ščepet poper
- 2 jedilna žlica drobtine
- 2 jedilna žlica peteršilj

OMAKA

- 3 kos paradižnik
- 4 kos korenje
- 1 kos paradižnikova omaka
- 1 ščepet sol
- 1 ščepet poper
- 0,5 dcl mleko
- 1 kos čebula
- 1 jedilna žlica sladkor

NAMAZ

- 1 kos kisla smetana
- 20 dag sir gauda

CHEFOVI NASVETI

Če je omaka prekisla jo malce sladkamo in dodamo malce mleka, da razbijemo kisel okus, ki ga ponavadi naredi paradižnikova mezga (če je kupljena).