



## Palačinke s fižolovo pasto polnjene s pikantno repo

Chef damjana zgonec

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 4

Zahtevnost: lahek

### PRIPRAVA NADEVA

Priprava nadeva:

Čebulo in inčun sesekljamo in pražimo, da postane čebula zlato rjava, dodamo mlet česen in sol, črn in kajenski poper ter mlet papriko. Premešamo in dodamo kislo repo. Kuhamo 40 minut na blagem ognju. Lahko dodamo tudi malo vode.

### ZA PRIPRAVO PALAČINK POTREBUJEMO

- 1 kos jajce
- 1 ščepec soli
- 50 g moke
- 1 dcl mleka
- 1 ščepec rdeče mlete paprike
- 1 ščepec popra
- 1 ščepec kajenskega popra
- 1 skodelica kuhanega stročjega fižola

### PRIPRAVA PALAČINK

Priprava:

Jajce zmešamo s soljo, mlet papriko in poprom, dodamo moko in mleko. Premešamo in dodamo fižolovo pasto (stročji fižol in kajenski poper zmiksamo v blenderju v tekočo pasto). Spečemo na malo olja. Nadevamo s pikantno repo in okrasimo s korenjem.

Dober tek!

### CHEFOVI NASVETI

Kot nadev lahko uporabite tudi kuhano zelje ali krompir.

### NADEV - KUHANA PIKANTNA REPA

- 1 kos čebula
- 3 jedilna žlica olja
- 1 jedilna žlica mletega česna
- 1 jedilna žlica soli
- 25 dag kisle narezane repe
- 1 čajna žlica črnega popra
- 1 ščepec rdeče paprike
- 1 kos inčun

### OKRASITEV

- 1 kos kuhano korenje (narezano na kolobarje)