



PALAČINKR Z ŠUNKO, SIROM IN Gobicami

Chef maja pikl

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 4

Zahtevnost: lahek

POSTOPEK:

Najprej si pripravimo testo za palačinke. V skledi z električnim mešalnikom zmešamo 2 jajca, mleko in sol. Med mešanjem po žlicah postopoma dodajamo moko in kosmiče, da se vse sestavine zmešajo v gladko testo. Masi dodamo še kapljico olja (zato da se manj prijemajo ponve). Na koncu vmešamo še mineralno vodo, da bodo palačinke bolj rahle. Testo mora biti tekoče, vendar ne sme biti vođeno ali pregosto! Pripravljenno testo pustimo počivati vsaj 20 minut, da se kosmiči malo nabreknejo.

Medtem ko testo počiva, pripravimo nadev. Rezine šunke zrežemo na majše pravokotnike (če je to potrebno). Sir naribamo v posodo. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo nato prepražimo na oljnim olju. Gobicke narežemo in oplaknemo in jih dodamo prepraženi čebuli in jih prepražimo. Malo še solimo po želji lahko tudi popoprano.

Najprej ponev za palačinke dobro segrejemo. V segreto ponev vlijemo malo olja in ga razmažemo po ponvi. Nato vanjo z zajemalko vlijemo toliko mase, da je dno tanko pokrito. Ko se palačinka zapeče na eni strani, jo obrnemo in zapečemo še na drugi strani. Pečeno palačinko odložimo na krožnik.

Na vsako pečeno palačinko damo rezino šunke, malo naribanega sira na sredino pa prepražene gobicke. Palačinke zavijemo in pri koncih učvrstimo z zobotrebci.

Nadevane palačinke povaljamo v moki, nato v razžvrkljanih jajcih in nazadnje še v drobtinah.

Panirane palačinke nato ocvremo v vročem olju, toliko časa da se lepo zapečejo. Nato jih odcedimo na papirnatih brisačkah.

Zraven lahko ponudimo pečene svalke ali pražen krompir, popečen kruhek in zeleno solao, oz. solato po želji...

MASA ZA PALAČINKE:

- 2 jajca
- 3 dcl mleka
- ščepec soli
- 50 g kosmiču
- 1,5 dcl mineralne vode
- 1 jedilna žlica OLJA
- 250 moke

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

- 1 jajce
- 30 g DROBTIN
- 20 dag sira
- malo gobic
- 1 majhna čebula
- malo OLJA
- malo olivnega OLJA
- 8 rezin šunke