



Piščančja palačinka

Chef Klavdija Began

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 5

Zahtevnost: čisto lahek

PRIPRAVA

Iz sestavin za palačinke naredimo testo in ga pustimo počivati nekaj minutk, nato spečemo palačinke.

Na ognju razpustimo maslo in na njem opečemo na hitro na kocke narezano piščančje meso, dodamo na košče narezano papriko, začинimo s soljo in poprom. Po 15 minutah dodamo še kisló smetano, da dobimo gostó omako, za nadev. Odstavimo iz ognja in še z vročim nadevom napolnimo palačinke, jih zavijemo zložimo na pekač in jih še za 5 minutk damo v pečico na 200 stopinj premažemo jih s kisló smetano ali pa jih po želji gratiniramo s sirom. Potrsemo z mičkeno rdeče sladke paprike in ponudimo skupaj z dušenim rižem.

TESTO PALAČINKE

- 500 ml mleko
- 5 kos jajca
- 2 jedilna žlica sladkor
- 1 ščepec sol
- 250 g moka tip 500

NADEV

- 400 g piščančja prsa
- 1 kos kislá smetana
- 1 kos paprika
- 1 ščepec sol
- 1/4 čajna žlica poper
- 2 čajna žlica maslo