



Gratinirane ajdove palačinke, polnjene s šampinjoni in papriko

Chef Tamara Habjanič

Vrsta jedi: zelenjavna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 4

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz sestavin za palačinke spečemo palačinke. V ponvi segrejemo olje in prepražimo sesekljano čebulo. Dodamo na lističe narezane sveže šampinjone in na kocke narezano papriko. Solimo in popramo. Pražimo tako dolgo, da šampinjoni ter paprika lepo ovenejo in se pričnejo peči. Z nadevom nadevamo palačinke in jih zavijemo ter položimo na pekač. V posodi zmešamo drobno nariban sir, kislo smetano in jajce. Prelijemo palačinke in posujemo s sesekljanim peteršiljem. Spečemo v prej ogreti pečici na 200 stopinj, cca 20 minut oziroma tako dolgo, da se skorjica na vrhu lepo zapeče.

PALAČINKE

- 4 jedilna žlica ajdove moke
- 12 jedilna žlica bele moke
- 5 dcl mleka
- 0,5 dcl olja za pečenje
- 1 ščepec soli
- 3 jajca

NADEV

- 250 g šampinjonov
- 1 paprika
- 1 ščepec soli, popra
- 0,5 dcl olja za pečenje
- 0,5 čebule

PRELIV

- 4 jedilna žlica kisle smetane
- 1 jajce
- 100 g sira
- 1 vejica peteršilja