



Палачинка со пармезан и пилешко

Сите ги сакаме слатките палачинки, но одвреме навреме убаво ни доаѓа и солена пикантна палачинка. Еве еден рецепт во кој сите ќе уживаат...



Состојки:

- едно големо парче пилешки гради
- 100 грама пармезан или пикарино
- 100 грама брашно
- едно јајце
- 250 милилитри млеко
- две супени лажици маслиново масло
- салата за сервирање
- сол и бибер

Чекор 1

Прво ќе го изрендате сирењето ... можете да ставите пармезан или пекарино, или било кој вид тврд кашкавал.

Потоа, исечкајте го парчето пилешки гради на половина, а доколку користите две мали парчиња не морате да ги сечете...

Чекор 2

ВРЕМЕ Е ЗА ПРЖЕЊЕ: Зачинете го пилешкото и испржете го од едната страна... тавата треба да биде жешка за пилешкото убаво да зарумени и да добие вкус ...

По неколку минути превртете го пилешкото, но внимвајте да биде убаво испржено и во внатрешноста.

Извадете го пилешкото од тавата и ставете го настрана.

Чекор 3

ВРЕМЕ Е ЗА ПАЛАЧИНКАТА: Сега ќе ја правиме смесата ... измешајте го млекото со просеаното брашно... Потоа ставете го јајцето, а на крај и масленото масло.

Чекор 4

Ставете ја смесата во тава загреана на слаб до среден оган... Не сакаме палачинката да ја испжигиме пребрзо...

Кратко време откако ќе почне да се пржи палачинката, ставете солидна количина изрендано сирење врз ЦЕЛАТА палачинка.

Потоа на едната половина од палачинката ставете го пилешкото.



Кога палачинката ќе почне да заруменува на долната страна, покријте го пилешкото и направете преклопена палачинка.

Продолжете да ја пржите уште некое време, а потоа повторно превртете ја на другата страна.

Чекор 5

ВРЕМЕ ЗА СЕРВИРАЊЕ: Исечете ја палачинката на три дела и послужете ја со убава салата. Ставивме и рендани кришки пармезан на салатата за да го дополниме рецептот.

Совет

Овој рецепт можете да го направите со мноштво различни состојки... се надеваме дека ви дадовме инспирација да се обидете да направите неколу рецепти за солени палачинки.

Користени производи:



Грил тава



Тава за палачинки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk