



## Потпечени палачинки со мелено месо

Палачинките се омилен оброк за сите генерации. Овој пат правиме палачинки со фил од мелено месо, потпечени во рерна со кашкавал. Ви се отвори ли апетит?



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лице**

Време на подготовка: **1 до 2 часа**

**Состојки:**

**За 6 ПАЛАЧИНКИ ќе ви треба:**

- 2 јајца
- 200 грама брашно
- 200 мл млеко
- 70 мл газирана вода
- 2 лажици масло

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 350 грама мелено месо
- 1 главица кромид
- 1 морков
- 1 лажица мешан зачин
- Една рака магдонос

**За ПРЕЛИВ ќе ви треба:**

- 200 мл кисела павлака
- 1 јајце
- 100 грама кашкавал

**Ќе ви треба и:**

- Сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Најпрво подгответе ги палачинките, кои потоа ќе ги филувате. Со миксер измешајте ги брашното, јајцата и млекото, а потоа постепено додајте ја газираната вода, матејќи со миксерот. На крај измешајте го и маслото. Густината на тестото за палачинки треба да биде како густина на јогурт.

Печете ги во Тавата за палачинки на средна температура, рамномерно од двете страни. Од оваа смеса треба да добиете 6 палачинки.

### Чекор 2

За подготовка на филот, најпрво исечкајте со ситно кромидот, а морковот изрендјајте го. Потпржете ги на малку масло во Тавата за пржење, а потоа додајте го и меленото месо и мешаниот зачин.

Пржете го филот десетина минути, за рамномерно да се потпржи месото. Потоа додајте и една рака сечкан магдонос во филот.



### Чекор 3

Филувајте ги палачинките, виткајте ги во ролна и наредете ги во тавата за печење.

Потоа, измешајте го јајцето со павлаката, па прелијте ги палачинките рамномерно. Потоа покријте ги со рендан кашкавал.

### Чекор 4

Ставете ја силиконската тава на плитка рамна тава. Печете ги во загреана рерна на 180 степени, 25 минути.

Кога ќе се потпече кашкавалот, сервирајте ги на чинија со магдонос и чери домати за декорација.

### Совет

Ние ги филувавме палачинките со мелено месо, морков и кромид, но вие може да го подготвите филот според ваш вкус и инспирација. Ако, пак, не јадете месо, заменете го со свежи печурки!

### Користени производи:



Тава за пржење



Тава за палачинки



Правоаголна тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)