



## Полнети солени палачинки

Кој сака палачинки? А кој сака солени палачинки? Ги правиме завиткани со преубави Италијански вкусови, од нив правиме една голема палачинка која потоа ја печеме и добиваме извонредно вкусно јадење. Добро, можете да ги спуштите рацете :)



### Состојки:

#### За смесата за палачинки ќе Ви треба:

- 350 грама брашно
- 480 милилитри млеко
- 2 јајца

#### За филот ќе Ви треба:

- 100 грама пршута
- една рака босилек
- 100 грама моцарела
- 10 супени лажици пасата

### Чекор 1

За да ја направите оваа едноставна смеса за палачинки, само измешајте го млекото со брашното, а потоа додадете ги јајцата и убаво измешајте.

Потребно ни е доста силно и густо тесто кое ќе го држи филот кој подоцна ќе го ставиме.

### Чекор 2

Време е за палачинки: Земете ја Делимано тавата за палачинки. Ставете парче путер и загрејте го на средна до висока температура, и потоа сипете 2 црпалки од смесата.

Навалете ја тавата на сите страни за тестото да го исполни целото дно и оставете ја палачинката да се пржи околу една минута. Потоа свртете ја палачинката и испржете ја од другата страна.

Повторете ја постапката за вкупно шест палачинки кои се доволни за двајца. Осум палачинки би требало да се доволни за тројца.

### Чекор 3

На голема чиста површина почнете да ги редите палачинките во четириаголна форма и намачкајте ги рабовите со путер за палачинките да се залепат.

Потрудете се да нема празни места или шуплини во големата палачинка.

### Чекор 4

На среден оган загрејте малку доматна пасата.



### Чекор 5

Време е за филот: Ставете една супена лажица домати пасата врз секоја палачинка и размачкајте ја преку целата површина. Потоа врз палачинките нафрлете пршута и моцарела сирење. На крај ставете листови босилек.

### Чекор 6

Ова е деликатниот дел. Внимателно завиткајте ја целата палачинка и потрудете се палачинките да останат залепени. Виткајте ја до крај, додека да добиете една голема палачинка.

### Чекор 7

Исечете ја палачинката на дебели кришки и ставете ги легнати во Делимано тавата за рерна. Ставете ги во рерна на температура од 150 степени околу 15 до 19 минути.

### Чекор 8

Време е за сервирање: Извадете ја тавата од рерна и ставете 3 кришки од палачинката на чинија. Ставете уште малку доматиен сос и ручекот е готов!

### Совет

Во овој рецепт можете да ставите што ќе посакате &ndash; сами направете го изборот на вкусови, завиткајте ги палачинките и едноставно испечете ги во рерна. А зошто да не направите бешамел сос и палачинките да ги испечете во богат кремост сос?

### Користени производи:



Сет тави за пица



Ростер

delimano®

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