



## Солени полнети палачинки со бел сос

Палачинките се прават во најразлични форми и големини. Можете да го менувате типот на брашно, филот и преливот, а овде се одлучивме за солени палачинки полнети со пилешко, сланина и праз печени во рерна со кремest бел сос. Ви се отвори апетитот?



### Состојки:

#### За палачинките ќе ви треба:

- 100 грама брашно
- 2 јајца
- малку сол
- 250 милилитри млеко
- 50 грама стопен путер

#### За филот ќе ви треба:

- 2 парчиња пилешки гради
- 50 грама сув праз
- 2 дебели парчиња сланина

#### За сосот ќе ви треба:

- 100 милилитри млеко
- 4 лажици брашно
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Ќе почнеме со сечкање и готвење на состојките за филот. Исечкајте ги пилешките гради на тенки парчиња, а потоа сланината исечкајте ја на коцки.

Овде користиме сув праз, но секако дека можете да го замените со свеж праз исечкан на тенки крукчиња.

### Чекор 2

Пропржете ја сланината во маслиново масло, а потоа ставете го и пилешкото и малку зачинете. Ставете го и сувиот праз и оставете ги состојките да се пржат за да се спојат вкусовите. Немојте да додавате премногу сол, затоа што и сланината е солена.

### Чекор 3

За да ја направите смесата за палачинките, изматете ги сите состојки заедно додека да се спојат и на крај додадете го и путерот за да се раствори во смесата.

Загрејте ја Делимано Тавата за палачинки на силен оган, во неа ставете само малку масло и со лажица сипете од смесата за да се покрие површината од тавата.

Кога палачинката ќе биде готова од едната страна, превртете ја за да се испржи и од другата страна, но немојте да ја препржувате затоа што палачинките подоцна ќе ги печеме во рерна.

Од оваа смеса треба да Ви излезат 4 палачинки.



#### Чекор 4

Ставете ги палачинките на маса и рамномерно распоредете го филот на секоја од нив. Потоа замотајте ги и ставете ги заедно во силиконската тава за печење.

Овде правиме и едноставен, брз и густ бел сос. Почнете со загревање на маслиновото масло на среден оган и додадете 4 лажици брашно за да се згусне.

Почнете да му сипувате студено млеко и мешајте за да добиете мазен, густ, и кремest бел сос.

#### Чекор 5

Сипете го сосот врз палачинките, ставете уште малку праз одозгора и ставете ги да се печат во рерна загреана на температура од 150 степени 15 минути.

#### Чекор 6

Извадете ги од рерна и сервирајте по две палачинки на човек.

#### Совет

Ова е навистина лесно и вкусно јадење кое можете набрзина да го зготвите на крајот од напорниот ден, за да го усреќите гладното семејство. Пилешко, пармезан и слатки Чери домати – што може да не успее?

#### Користени производи:



Тава за пржење



Тава за палачинки



Сад за сос

delimano®

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