Свадбарски пирошки

За да не ја чекате следната свадба за пирошките како предјадење, одлучивме да ви помогнеме и да ви покажеме како сами да ги подготвите дома.

Вид на оброк: **Предјадење**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ПАЛАЧИНКИТЕ ќе ви треба:
- 3 јајца
- 1/2 лажичка сол
- 500мл млеко
- 300 грама брашно

За ФИЛ ќе ви треба:
- 150 грама чадено пилешко филе
- 150 грама кашкавал
- 150 грама кисели краставички
- 100 грама маслинки
- 50 грама сирење

За ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:
- 3 јајца
- 150 грама лебни трошки
- масло за пржење

Чекор 1
За подготовка на палачинките, најпрво изматете ги јајцата, па додајте го млекото, брашното и солта.

Измешајте додека добиете рамномерна смеса, па испечете палачинки.

Ние од оваа смеса направивме 10 палачинки.

Чекор 2
Подгответе го филот така што ќе ги исечкате ситно сите состојки, а потоа измешајте ги во една смеса. Изматете ги јајцата за похување.

Чекор 3
Секоја палачинка наполнете ја со филот и замотајте ја како пирошка.

Потоа извалкајте ја во јајце, па во презла и пржете ја од двете страни додека убаво не зарумени.

Чекор 4
Сервирајте ги со декорација од свеж зеленчук.

Совет

За да го постигнете вистинскиот вкус на овие пирошки, ви препорачуваме да ги следите упатствата за подготовка на филот и похувањето, додека палачинките може да ги подготвите според вашиот омилен рецепт.

Користени производи:

Тава со рачки

Универзален нож

Тава за палачинки

delimano

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