

Gratinirane palacinke sa graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g graška
- 300 g brašna
- 750 ml mleka
- 150 g kackavalja
- 100 g maslaca
- 2 jajeta
- 2 žumanca
- peršunovo lišće
- ulje
- so

Priprema

Penasto umutiti smesu za palacinke od 2 jajeta, 250 g brašna, 1/2 l mleka i vrlo malo soli. U tiganju zagrejati ulje i ispržiti palacinke.

Na 50 g maslaca izdinstati grašak, posoliti i pobiberiti po ukusu, zatim dodati sitno naseckano peršunovo lišće. Skloniti sa grejne ploce.

Palacinke nafilovati pripremljenim graškom pa jednu uz drugu složiti u vatrostalnu posudu.

Na niskoj temperaturi istopiti preostali maslac, vodeći racuna da ne potamni, dodati 50 g brašna, kratko propržiti, posoliti i pobiberiti pa postepeno nalivati preostalim vrelim mlekom. Kuvati oko 10 minuta ili dok se smesa ne zgusne, skloniti sa grejne ploce i umešati žumanca koja su prethodno razmucena sa malo vode.

Ovako pripremljen umak sipati preko složenih palacinki i posuti narendanim kackavaljem, zatim peci u

zagrejanoj rerni na 200 °C dok ne porumene.

Poslužiti toplo uz prženo meso i salatu.