

## *Palacinke u saftu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** palacinke

#### **Fil:**

- **150 g** krem sira
- **150 g** sira u krišci
- **1** žumance
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** seckanog peršuna
- **2 kašike** maslinovog ulja

#### **Umak:**

- **350 g** pelat paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** šećera
- **po želji** so
- **po želji** bosiljak

### **Priprema**

Najpre pripraviti fil za punjenje palacinaka. Sjediniti krem sir sa rendanim sirom u krišsci, žumancetom, pasiranim belim lukom, peršunom i maslinovim uljem. Posoliti po ukusu i promešati.

Na radnu površinu postaviti 4 palacinke jednu do druge (dve po dve) tako da se na krajevima preklapaju. Preklopljene palacinke premazati filom od sira.

Bocne stranice presaviti 1 cm prema sredini, pa sve zajedno urolati. Dobijenu rolnu iseci na parcad širine 2 cm. Posebno pripraviti umak: paradajz samleti sjediniti ga sa pasiranim belim lukom, dodati bosiljak, maslinovo ulješecer i malo soli. Kuvati na umerenoj temperaturi dok ne prokljuca.

U vatrostalnu ciniju izliti umak od paradajza, a odgore utisnuti rolate od palacinki. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 35 minuta.

## **Savet**