

## ***?ipka od palacinki***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- 1 jaje
- 2 dl mljeka
- malosoli
- po potrebi brašno

#### **Nadjev:**

- 400 g pilecih fileta
- 400 g šampinjona
- 1 glavica luka
- zacini so, biber, mješavina zacinu
- par kašikakisele pavlake
- 1 manja glavica zelene salate

### **Priprema**

Od sastojaka napraviti tijesto za palacinke, pa uliti u bocu (od vode ili soka sa pipkom).

U zagrijanoj tavi prvo opisati krug, a zatim prošarati tijesto u oba pravca, pravci izgled cipke. Peci par minuta sa jedne, pa pažljivo okrenuti na drugu stranu. Na isti način pripremiti i ostale palacinke, dok se tijesto ne utroši.

Skuvati pileći file, pa isjeci na sitnije komade (možete koristiti i meso koje vam je ostalo od rucka). Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, dodati meso i šampinjone. Zaciniti solju, biberom, mješavinom zacinu. Kad je

gotovo dodati par kašika pavlake, pa dobro sjediniti.

Na svaku palacinku staviti list zelene salate (koju smo prelili sa malo maslinovog ulja i octa), par kašika fila, pa zarolati.

Na isti nacin pripremiti i ostale "cipka"-palacinke. Poslužiti tople.

## **Savet**