

AJDOVE PALAČINKE S SLANIM NADEVOM IN SOLATO

Recept pripravila: Veronika Hovnik

SESTAVINE:

MASA ZA PALAČINKE:

- 50 G PŠENIČNE MOKE
- 50 G AJDOVE MOKE
- 1 ŠČEPEC SOLI
- 2 JAJCI
- 300 ML MLEKA ALI VODE
- 1 ŽLIČKA OLJA



SLANI NADEV:

- PRIBLIŽNO 400 G ŠAMPINJONOV (SVEŽIH ALI IZ KONZERVE)
- ŠOP DROBNJAKA IN ŠOP PETERŠILJA
- ŠOP BLITVE ALI SVEŽE ŠPINAČE
- 2 KONZERVİ SARDIN
- NEKAJ STROKOV ČESNA
- 1 POR
- ŠČEP SOLI



PRIPRAVA:



1. SESTAVINE ZA MASO PALAČINK DOBRO PREMEŠAMO.
2. NA PONEV KAPNEMO MALO OLJA IN SPEČEMO PALAČINKE.
3. OČISTIMO IN NAREŽEMO PETERŠILJ IN DROBNJAK, ŠAMPINJONE, ŠPINAČO ALI BLITVO.
4. OLUPIMO ČESEN IN GA NASEKLJAMO.
5. V DRUGO PONEV DODAMO SARDINE BREZ KOSTI, NAREZAN ČESEN, ŠAMPINJONE, DROBNJAK, PETERŠILJ, ŠPINAČO ALI BLITVO IN DUŠIMO PRIBLIŽNO 10 MINUT.
6. NADEV NALOŽIMO NA PALAČINKO.



7. ZRAVEN POSTREŽEMO TUDI SOLATO, NAPRIMER PARADIŽNIKOVO.