

Holandske palačinke

Za 4 osobe

Testo

2 kašike mlečnog margarina
5 jaja
4 dl mleka
400 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica soli

Slani fil

200 g kačkavalja
50 g šampinjona
100 g slanine pančete
1 ljuta papričica
1 manja glavica crnog luka

Dekoracija

svež bosiljak
čeri paradajz

Slatki fil

jabuka
2 kašike mlečnog margarina
2 kašike kristal šećera
1 kašičica cimeta
50 g crne čokolade
šećer u prahu

Način pripreme

1. U većoj činiji mikserom umutiti jaja, margarin i so. Dodati mleko, pa ponovo sve dobro umutiti. Zatim dodati brašno i prašak za pecivo i nastaviti sa mučenjem sve dok se ne dobije ujednačena masa. Gustina testa treba da je za nijansu gušća od domaćeg testa za palačinke.
2. Tepsiju obložiti papirom za pečenje i u nju sipati 2/3 pripremljene mase. Ravnomerno je rasporediti. Preko testa narendati kačkavalj, zatim luk isečen na rebarca i papričicu isečenu na kolutove. Isto tako rasporediti slaninu isečenu na tanke reznjeve i šampinjone isečene na listiće.
3. Tepsiju staviti u pečnicu zagrejanu na 200 stepeni na 20 minuta. Pri serviranju slanu palačinku ukrasiti bosiljkom i čeri paradajzom.

4. U manjoj šerpi rastopiti margarin i kristal šećer. Dodati cimet i jabuke isečene na listiće. Sve krčkati par minuta na umerenoj temperaturi tj. sve dok jabuke ne omekšaju.
5. Tepsiju obložiti papirom za pečenje. Sipati u tepsiju preostalo testo pa ga ravnomerno rasporediti. Po njemu poredati listiće jabuke i komadiće čokolade. Peći u pećnici zagrejanj na 200 stepeni, 20 minuta.
6. Pri serviranju slatku palačinku, po želji, posuti prah šećerom.