

Sarmice od palačinka i slatke palačinke sa jagodama i šlagom

Palačinke

330 g heljdinog brašna
430 g speltinog brašna
1,5 l mineralne vode
1 kašičica praška za pecivo
1 kašika šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
4 kašike ulja
ulje za prženje

Slani fil

400 g kuvane piletine
300 g mladog sira
150 g kajmaka
4 žumanca
1 kašičica suvog začina

Preliv

4 belanca
4 dl kiselog mleka

Slatki fil

5 dl soka od jagode
1 kašika slatka od šumskih
5 kašika šećera
6 kašika speltinog brašna
1 kesica burbon vanila šećera

Za posipanje

2 kesice šlaga pene
2,5 dl mleka
borovnice
maline

Način pripreme

1. Od svih sastojaka za palačinke napraviti masu i ispržiti palačinke.
2. Za slani fil piletinu dobro usitni i pomešati sa sirom, kajmakom, žumancima i začinima. Palačinke nafilovati filom i smotati u sarmice. Sarmice poređati u nauljenu tepsiju. Belanca delimično umutiti u sneg i dodati kiselo

melko. Lagano promešati. Sa dobijenom smesom preliti palačinke u tepsiji i sve zajedno zapeći u rerni na 200 stepeni, 20 minuta.

3. Za slatki fil u šerpicu sipati sok od jagode, burbon vanila šećer, kristal šećer i uz mešanje dodavati speltino brašno. Kada se fil zgusne ostaviti da se ohladi i dodati kašiku slatka od šumskih jagoda. Palačinke premazati filom i umotati u paketić. Paketiće poređati jedan preko drugog (2 dole, 2 u sredini i 2 preko njih). Premazati preostalim filom i dekorisati šlagom i svežim bobičastim voćem.

4. Sarmice od palačinki služiti tople, a slatke ostaviti u frižider da se malo stegne i služiti sečeno na kriške kao kolač.