**Autor**Dajana Ostrun

ShareTweetSaveEmail

1

Prvo je potrebno ispeči palačinke. Recept za palačinke nije potrebno dodati objašnjaavati jer je svima dobro poznat. Jedino pripaziti da palačinke ne budu preslatke s obzirom da je ovo slano jelo.
Pileći file narezati na manje komadiće te ih marinirati u soji te začiniti vegetom,soli,paprom te malo peršina. Lagano peći komadiće mesa na vatri. Pripaziti da nemaju previše ulja da se kasnije ulje ne bi otpustilo u jelu.
Zvijezdin mix povrća potrebno je skuhati te procijediti. U mix povrća dodati kiselo vrhnje te zasoliti prema vlasititom ukusu. Nakon što je meso gotovo, pomješati sa vrhnjem i povrćem te staviti jedno pakiranje Zvijezde majoneze u vrečici.Potrebno je pridrzati čačkalicama kako se ne bi raspale. Palačinke punimo konačnom smjesom te se peku u pećnici za 180stupnjeva 15 minuta. Par minuta prije kraja na palačinke posuti malo vrhnja i mix povrca.
Prije samog serviranja dekorirati rikolom na koju stavimo par kapi limuna. Na salatu staviti punjenu palačinku i preostaje Vam samo uživati u ovom ukusnom receptu. U slast!

500 g Pileći file
150 g Rikola
1 kom. Zvijezdina mješavina povrća
1 kom. Kiselo vrhnje
Jaja, brašno, mlijeko, sol (Za palačinke)
1 kom. Zvijezda majoneza
Sol, papar , vegeta , peršin



NAMIRNICE

500 g Pileći file
150 g Rikola
1 kom. Zvijezdina mješavina povrća
1 kom. Kiselo vrhnje
Jaja, brašno, mlijeko, sol (Za palačinke)
1 kom. Zvijezda majoneza
Sol, papar , vegeta , peršin

Način pripreme

1

Prvo je potrebno ispeči palačinke. Recept za palačinke nije potrebno dodati objašnjaavati jer je svima dobro poznat. Jedino pripaziti da palačinke ne budu preslatke s obzirom da je ovo slano jelo.
Pileći file narezati na manje komadiće te ih marinirati u soji te začiniti vegetom,soli,paprom te malo peršina. Lagano peći komadiće mesa na vatri. Pripaziti da nemaju previše ulja da se kasnije ulje ne bi otpustilo u jelu.
Zvijezdin mix povrća potrebno je skuhati te procijediti. U mix povrća dodati kiselo vrhnje te zasoliti prema vlasititom ukusu. Nakon što je meso gotovo, pomješati sa vrhnjem i povrćem te staviti jedno pakiranje Zvijezde majoneze u vrečici.Potrebno je pridrzati čačkalicama kako se ne bi raspale. Palačinke punimo konačnom smjesom te se peku u pećnici za 180stupnjeva 15 minuta. Par minuta prije kraja na palačinke posuti malo vrhnja i mix povrca.
Prije samog serviranja dekorirati rikolom na koju stavimo par kapi limuna. Na salatu staviti punjenu palačinku i preostaje Vam samo uživati u ovom ukusnom receptu. U slast!

Pileći file u bijeloj uniformi
NAMIRNICENačin pripreme