

## Zöldséggel töltött palacsinta

### Hozzávalók:

#### Palacsinta tészta:

5 dl tej  
3 db tojás  
2 dl szóda víz  
1 evőkanál olívaolaj  
25 dkg simaliszt  
só (kb. fél kávéskanál)  
olaj a sütéshez

#### Töltelék:

50 dkg vegyes zöldség  
5 dkg vaj  
2 evőkanál liszt  
3 dl tej  
2 dl tejföl  
5 dkg trappista sajt  
só



### Elkészítés:

A tejet, a tojásokat, az olívaolajt, a sót, a lisztet, és a szóda vizet simára keverjük. A kellően sűrű keveréket, forró palacsintasütőben, egyenként kisütjük. Kb. 15 db lesz ebből az adagból. A vegyes zöldséget (borsó, répa, karfiol, zöldbab, kukorica stb...) sóval, ételízesítővel fűszerezve, kevés vízben megpároljuk.

A vajat felolvasztjuk, és a lisztet beleszórjuk, majd fehéredésig kevergetjük, mint a rántást és a tejjel felengedjük. Mikor besűrűsödik, levesszük a tűzhelyről, megsózzuk és beletesszük a tejfölt és a reszelt sajtot. Jó összedolgozzuk, és a párolt zöldséghez adunk belőle 2-3 evőkanállal. Ezzel a keverékkel megtöltjük a palacsintákat, és úgy tekerjük össze, mint a töltött káposztát szoktuk.

Tepsibe vagy tűzálló tálba egymás mellé rakjuk, a maradék mártást a tetejére simítjuk és forró 180C<sup>2</sup>-os sütőben átsütjük, kb. 10-12 percig.

Nagyon finom!