

### **Palatschinkenroulade mit Rohschinken und Frischkäse – 4 Personen**

#### Palatschinkenteig:

1/8 l Milch, 0,05 l Mineralwasser, 0,10 kg Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 EL gehackte Kräuter  
0,05 l Öl zum Braten

#### Fülle:

0,10 kg Rohschinken/Prosciutto, 0,20 kg Frischkäse, 1 EL gehackte Kräuter, 3 Blatt Gelatine, 1 EL Weißwein, 1/8 l Schlagobers, Salz, Pfeffer

1 Tropfteig herstellen	5
2 Öl erhitzen	5
3 Palatschinken backen	10
4 Palatschinken auskühlen lassen	10
5 Gelatine einweichen	10
6 Schlagobers schlagen	5
7 Weißwein aufkochen	5
8 Gelatine ausdrücken, im Wein auflösen	5
9 Frischkäse, Gelatine, Kräuter und Gewürze verrühren, Schlagobers unterheben	5
10 Palatschinken auf eine Frischhaltefolie legen, mit Rohschinken belegen, mit der Fülle bestreichen, einrollen	10
11 kühl stellen	60
12 dekorativ anrichten	

### **Fritatni zvitek s pršutom in svežim sirom – 4 osebe**

#### Testo za palačinke:

1/8 l mleka, 0,05 l mineralne vode, 0,10 kg moke, 2 jajci, sol, poper, 1 žlica seseklanih zelišč  
0,05 l olja za cvrtje

#### Nadev:

0,10 kg pršuta, 0,20 kg svežega sira, 1 žlica seseklanih zelišč, 3 liste želatine, 1 žlica belega vina, 1/8 l sladke smetane, sol, poper

1 pripravi žvrkljano testo	5
2 segrej olje	5
3 speci palačinke	10
4 ohladi palačinke	10
5 namoči želatino	10
6 stepi sladko smetano	5
7 zavri belo vino	5
8 ožemi želatino in jo raztopi v vinu	5
9 zmešaj sveži sir, želatino, zelišča in začimbe, rahlo primešaj smetano	5
10 palačinke naloži na folijo za živila, obloži s pršutom, namaži z nadevom, zavij	10
11 postavi na hladno	60
12 lepo porcijoniraj	