

Integralne rolnice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **1 šoljaintegranog brašna**
- **po potrebivode**
- **1/3 kašicice sode bikarbune**

Još:

- **po potrebijaja**
- **1 vezasvežeg peršuna**
- **1 krastavac**
- **1 paradajz**
- **1 cašakisele pavlake**
- **150 gpecenog slanog kikirikija**
- **malomaslinovog ulja**

Priprema

Napraviti malo gušcu smesu za palacinke od integralnog brašna sa malo sode bikarbune i postepeno dodavanja vode.

Zagrejati tiganj za palacinke sa par kapi maslinovog ulja pa kada se dobro ugreje sipati testo i ne razlivati mnogo smesu. Bice malo deblje i malo manje od običnih palacinki. Peci sa obe strane.

Kada ispecete palacinke, peci palacinke od jajeta. Za svaku palacinku je potrebno po jedno jaje. Ulupati jaje

lepo viljuškom sa 3 kašike vode. Izliti u tiganj za palacinke, ne razlivati. Posuti seckanim peršunom pa kada se zapece okrenuti i zapeci i sa druge strane.

Pripremiti i ostale sastojke za filovanje palacinki.

Paradajz i krastavac saseckati na kockice. kikiriki oljuštiti i saseckati. Ja sam kikiriki na krupnije komade saseckala jer volim kada se oseti ukus kikirikija i kada se oseti fini komadici.

Na integralnu palacinku staviti palacinku od jajeta, premazati do polovine kiselom pavlakom i posuti kikirikjem...

Dodati i malo seckanog povrca...

I uviti u rolnicu :)

Prijatno! :)

Savet

Rolnice se mogu poslužiti kao obrok, a mogu se poslužiti i kao preelo. Pored ukusa, kada se preseku deluju dekorativo pa su lep izbor za neka okupljanja :)