

## Slane palacinke iznenaenja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Za palacinke:

- **2 šolje (od 2 dl)** heljdinog brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- so
- **2 kašike** ulja
- voda

#### Za nadev:

- **4 kašike** tahini paste
- **4 kašike** ajvara
- **120 g** pilece pecenice
- zelena salata
- **4** jajeta

### Priprema

Prvo ćemo ispeci palacinke. Napraviti smesu od brašna, soli, praška za pecivo, sode, ulja i vode. Dodavati vode toliko dok ne dobijemo smesu malo gušću nego kada pecimo palacinke od belog brašna. Ostaviti smesu da odstoji 15 minuta i ukoliko je potrebno dodati još malo vode da se smesa razredi. Ispeci 4 velike palacinke..ili

kako vec vi želite. Vodite racuna da vam je tiganj dobro zagrejan, podmazan i palacinke pecite malo duže nego klasicne. Bice i deblje naravno.

Umutite jaja viljuškom i kada ste ispekli palacinke ispecite i jaja. Posolite.

Na svaku palacinku stavite tahini, ajvar, pecenicu, malo omleta i puno zelene salate. Urolajte cvrsto palacinke i svaku zavijte u strec foliju. Ostavite par sati u frižideru i nakon toga skinite foliju i oštrim nožem isecite na željene parcice. Dekorišite maslinama.

## **Savet**