

Peketici od integralnih palacinki



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **1,5 šolje** integralnog brašna
- **oko 1 šolje** vode
- **1,3 kašičice** sode bikarbone
- **malomaslinovog** ulja

Za fiovanje:

- **1 čaš** kisele pavlake
- **1** krastavac
- **2** paradajza
- **100 g** pecenog slanog kikirikija

Priprema

Napraviti smesu za palacinke od brašna, vode i sode bikarbone, da ne bude mnogo retka. Tiganj za palacinke zagrejati, pa premazati sa par kapi maslinovog ulja.

Stavljati po sipacu smese na zagrejani tiganj, ne razlivati ih po celom tiganju, ostaviti da budu manje i malo deblje od uobicajnih.

Peci ih sa obe strane da lepo požute i zapeku se. Ponavljati dok ima smese. Ako je potrebno premazati tiganj još koji put sa par kapi maslinovog ulja, kako se ne bi lepile (sve zavisi od tiganja).

Palacinke premazati kiselom pavlakom, staviti seckani paradajz i krastavac, i peceni slani kikiriki.

Sklopiti u paketice, preklopiti donju stranu do pola, zatim preklopiti levi i desni kraj i pricvrstiti cackalicom.

Nafilovati sve palacinke istim postupkom.

Povrce i kikiriki po izboru sitnije ili krupnije naseckati.

Paketici se mogu jesti kao obrok, a mogu se poslužiti i kao predjelo.

Savet

Prijatno :)