

Integralne rolnice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **1 šolja** integralnog brašna
- **po potrebi** vode
- **1/3 kašičice** sode bikarbone

Još:

- **po potrebi** jaja
- **1 veza** svežeg peršuna
- **1** krastavac
- **1** paradajz
- **1** **čašak** isecele pavlake
- **150 g** pečenog slanog kikirikija
- **malom** maslinovog ulja

Priprema

Napraviti malo gušću smesu za palacinke od integralnog brašna sa malo sode bikarbone i postepeno dodavanja vode.

Zagrejati tiganj za palacinke sa par kapi maslinovog ulja pa kada se dobro ugrije sipati testo i ne razlivati mnogo smesu. Bice malo deblje i malo manje od obicnih 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 kikirikijem...

Dodati i malo seckanog povrca...

I uviti u rolnicu :)

Prijatno! :)

Savet

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