

# **Baghrir (marokanske palacinke)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za tijesto:**

- **250 g**finog, pšeničnog griza
- **40 g**brašna
- **2 kašike**šecera
- **1 kašica**instant kvasca
- **1 prstohvatsoli**
- **500 ml**tople vode
- **1 kesica**praška za pecivo

## **Priprema**

U blender ubacite griz, brašno, šecer, so i kvasac. Dodajte toplu vodu i izmiksajte. Zatim, dodati i prašak za pecivo i miksatи još par sekundi. Tijesto preruciti u plasticnu posudu i ostaviti da "miruje" 30 minuta.

Premazati tavu sa malo ulja. Zagrijati. Sipati malo tijesta. Odmah trebaju da se pojave mjeđurici.

Peci oko minut - dva, samo sa jedne strane. Palacinke se ne peku sa druge strane. Kada se tijesto potpuno "osuši", palacine su gotove.

Postupak ponavljati, dok se sastojci utroše. Gotove palacinke ne reati jednu na drugu, nego pored. Tradicionalno se Baghrir služi uz mješavinu otopljenog putera i meda. Možete služiti i uz džem, krem, otopljenu cokoladu, marmeladu...po ukusu!

## **Savet**

Poslužiti toplo!