

## **Baghrir (marokanske palacinke)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **250 g** finog, pšenice griza
- **40 g** brašna
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** instant kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **500 ml** tople vode
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

U blender ubacite griz, brašno, šećer, so i kvasac. Dodajte toplu vodu i izmiksajte. Zatim, dodati i prašak za pecivo i miksati 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 mjehurici.

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 re?ati 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!