

Vegetarijanska palacinka



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml** kisele vode
- **1** jaje
- **250 g** kukuruznog belog brašna
- **50 ml** maslinovog ulja
- **malosoli**

Za nadev:

- **1 manj** tikvica
- **1** šargarepa
- **30 g** susama
- **1 kašicica** Argeta humus od paprike
- **1 kašicica** senfa

Priprema

Prvo pripremite smesu za palcinke: u ciniju stavite kiselu vodu, jaje, maslinovo ulje i brašno. Mikserom sjediniti lepo smesu. I peci palacinke.

U tiganju ma malo maslinovog ulja izdinstati iseckanu tikvicu i šargarepu. Pri kraju, kada je povrce omeksalo dodati kašicicu susama i 1 minut prziti sve zajedni.

Palacinku premazati humusom od paprike i senfom, preko stavite povrce i preklopiti palacinku.

Savet

Ne znam da se jaja koriste u ishrani. Koliko ja znam vegetarijanci koriste jaja, a vegani ne. Za to postoji zamena u obliku praha, koja se može iskoristiti. Stoga je moje jelo vegetarijansko. Služiti za doruak ili veeru uz kiselu vodu.