

Punjene posne palacinke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **300 g**brašna
- **500 ml**kisela voda
- **100 ml**ulja
- **prstohvatsoli**
- **prstohvat** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g**kuvanog pirinca
- **1 kašika**seckanog kikirikija
- **1 kašika**prepecenog susama
- **3 kašikas**enfa
- **100 g**majoneza
- **1 kašica**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašika**zacinog bilja
- **1/2 glavice**zelene salate

Priprema

Pomešati brašno sa praškom za pecivo pa dodati kiselu vodu i ulje. Smesu umutite mikserom i dodajte prstohvat soli. Tiganj podmažite pa sipajte po jednu kutlacu smese, pržite palacinke sa jedne i druge strane dok blago ne porumene. Od ove smese izae oko 12 palacinki.

Pirinac skuvajte sa vodom i kašicicpm soli. Pustite da se ohladi pa dodajte seckani kikiriki, prepecen susam, senf, majonez, biber i zacinsko bilje. Smesu umutite mikserom pa filujte hladne palacinke. Palacinku premazati filom, stavite list zelene salate pa urolajte.

Postupak ponavljajte dok ne potrošite sve sastojke. U vijte u foliju i dobro rashladite. Seci ukoso na tri jednaka dela i poslužiti. Prijatno!

Savet