

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 kašik** seckanog kikirikija
- **1 kašik** prepečenog susama
- **3 kašika** senfa
- **100** g majoneza
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašik** zacinskog 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 izađe 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