



Голяма немска палачинка (Dutch Baby)

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За палачинките

8 с.л.	Масло
8 бр.	Яйца
320 ml	Прясно мляко
170 g	Пшенично брашно
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
1 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Черен пипер на зърна
4 бр.	Чугунени тигани (желателно)

За топинаг

1 ч.ч.	Кълнове по избор
8 бр.	Чери домати
1 бр.	Сирене Бурата
1 ч.ч.	Рукола
2 бр.	Прошутто
2 бр.	Пушена съомга
2 ч.л.	Крем за мазане с хрян и сметана
2 с.л.	Чеснов сос с копър

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Намажете тиганите с малко масло и ги оставете във фурната да се загреят.

СЪВЕТ: Ако нямате чугунени тигани можете да използвате метални тави за печене или тиган подходящ за фурна.

- 2 Разтопете маслото и го разбъркайте с яйцата, брашното, щипка сол и черен пипер, и млякото. Оформете гладка смес и овкусете с микса от 5 билки Провансал.
- 3 Извадете тиганите от фурната и разпределете тестото в тях. Върнете във фурната и печете 20-25 минути.
- 4 Можете да се насладите на палачинките със сирене Бурата, рукола, пресни чери домати и прошуто или с пушена съомга и млечен сос с хрян и копър – разбъркайте 2 ч.л. крем за мазане с хрян и сметана с 2 с.л. чеснов сос с копър.

СЪВЕТ: Насладете се на палачинките докато са още топли. Щом ги извадите от фурната те ще започнат да спадат сравнително бързо.

