



# Dutch baby – Slana palačinka iz pećnice

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu zajedno s tavom od lijevanog željeza na 220 stupnjeva. U zdjeli izmiksajte jaja 1 minutu na srednjoj jačini. Dodajte mlijeko, šećer i Quick & Easy začin za krumpir te nastavite miksati još minutu. Na kraju dodajte brašno i parmezan te kratko izmiksajte.
- 2 Izvadite tavu, dodajte maslac i lagano protresite dok se maslac ne rastopi. Ulijte smjesu od palačinke i stavite u pećnicu. Pecite 18 minuta bez otvaranja vrata pećnice.
- 3 Za to vrijeme pripremite nadjev: rikolu operite i začinite, rotkvice naribajte. Poslužite palačinku uz nadjeve.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 kom	Jaja
160 ml	Mlijeka
1.5 žličica	♦ Quick & Easy za Krumpir
1 žličica	Šećera
80 g	Glatkog brašna
30 g	Naribanog parmezana
40 g	Maslaca
100 g	Šunke
3 žlice	Grčkog jogurta
2 kom	Rotkvice
	Rikula
	Papar i sol, po želji

