



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

8 ek	Vaj
8 db	Tojás
320 ml	Tej
170 g	Liszt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
2 csipet	♦ Provence fűszerkeverék
1 csésze	Friss fűszernövény
8 db	Koktélparadicsom
1 db	Burrata
1 csésze	Rukkola
2 szelet	Prosciutto Cotto
2 szelet	Füstölt lazac
2 tk	Tormakrém
2 ek	Kaporsósz
	Öntöttvas serpenyő

Pikáns Dutch Baby

⌚ 35—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsd elő a sütőt 200 fokra. Az öntöttvas serpenyőket kend meg egy kis vajjal, és tedd be a sütőbe melegedni.
- 2 Olvaszd meg a vajat. Ezután keverd össze a tojásokat a liszttel, a sóval, egy csipetnyi borssal, a tejjel és az olvasztott vajjal, hogy sima tésztát kapj. Keverd bele a provence-i fűszerkeveréket.
- 3 Most már kiveheted a forró serpenyőket a sütőből, és szétoszthatod közöttük a tésztát. Ezután a tepsit tedd vissza a sütőbe, és süsd 20-25 percig.
- 4 A Dutch Baby-t különböző hozzávalókkal fel lehet dobni. Például burratával, rukkolával, friss paradicsommal vagy alternatívaként prosciutto cottóval. De a füstölt lazaccal, tormával és kapormártással készült változat is csodálatos ízű.

