



JERNEJ KITCHEN

AJDOVE PALAČINKE S PRŠUTOM IN BRSTIČNIM OHROVTOM

Božanske mini palačinke, bogatega okusa.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 30 MINUTE

AJDOVE PALAČINKE

50 g ovsenih kosmičev (z oznako brez glutena)

150 ml mleka

50 g kisle smetane

2 jajci

15 g ajdove moke

3 g soli

5 g svežega kvasa Fala

NADEV

50 g kisle smetane ali crème fraîche

100 g kuhanega pršuta

100 g svežega brstičnega ohrovt

1 čajna žlička dijonske gorčice

1 čajna žlička balzamičnega kisa

1 žlica olivnega olja (plus za pečenje)

1 pest drobnjaka, sesekljanega

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender

ponev

skleda

kozica

SKUHAMO OVSENE KOSMIČE

Na srednje močan ogenj pristavimo kozico. Dodamo ovsene kosmiče in mleko ter kuhamo na zmernem ognju 10 - 15 minut. Odstavimo z ognja in ohladimo.

PRIPRAVIMO TESTO ZA PALAČINKE

V blender damo kisko smetano, jajci in ohlajene kosmiče. Dobro premešamo, da dobimo gladko maso. Dodamo sol, kvas in ajdovo moko. Dobro premešamo. Maso prestavimo v skledo in postavimo za 2-12 ur v hladilnik.

NASVET

[V kolikor nimamo blenderja, lahko maso pripravimo tudi s pomočjo paličnega mešalnika.](#)

PALAČINKE SPEČEMO

Na nizek ogenj pristavimo ponev. Dodamo 1/2 čajne žličke olivnega olja. S pomočjo jedilne žlice naredimo nekaj manjših palačink. Na nizkem ognju pečemo 3-4 minute, nato palačinko obrnemo in pečemo na drugi strani dokler niso palačinke lepe, zlato rjave barve.

NADEV

Brstični ohrovt očistimo in ga drobno nastrgamo ali narežemo. V skledi dobro premešamo nastrgan brstični ohrovt, dijonsko gorčico, balzamični kis, sol, ščep popra in eno žlico olivnega olja. Palačinko namažemo z eno čajno žličko kisle smetane (ali crème fraîche), nanjo položimo kos kuhanega pršuta, eno čajno žličko brstičnega ohrovt. Dodamo še nasesekljan drobnjak in postrežemo. Dober tek.