



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 Oglas

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.