

# Japanske palačinke Okonomijaki

**Za 2 osobe**

## Okonomijaki sos

2 kašike paradajz pirea  
2 kašike kečapa  
3 kašike soja sosa  
 $\frac{1}{2}$  dl vorčester sosa  
1 dl vode  
1 kašika skroba  
1 kašika smeđeg šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice đumbira u prahu  
biber po ukusu

## Palačinke

120 ml mediteran mix ulja  
100 g brašna  
150 ml bujona ili vode  
2 jaja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice praška za pecivo  
1 kašičica skroba  
prstohvat soli  
100 g kupusa  
1 šargarepa  
2 struka mladog luka  
100 g morskih plodova  
100 g slanine

## Preliv

kečap  
majonez

## Dekoracija

2 struka mladog luka

## Način pripreme

1. Morske plodove propržiti na malo ulja.
2. Napraviti okonomijaki sos: u posodu sipati soja sos, paradajz pire, kečap, vorčester sos, đumbir u prahu i biber izmešati. U dl vode razmutiti skrob i žuti šećer, sjediniti sve zajedno i staviti na šporet dok ne proključa. Ostaviti sos sa strane, do primene.
3. Iseckati mladi luka, izrendati šargarepu, iseckati kupus.

4. Testo: Izmešati brašno, prašak za pecivo, skrob, prstohvat soli, dodati vodu ili bujon i dobro promešati da bude bez grudvica. Dodati pripremljeno povrće i morske plodove, promešati. Na kraju dodati jaja i pre pečenja malo bibera.

5. Zagrejati tiganj na umerenoj vatri, sipati malo ulja i peći palačinku, preko nje staviti šnite slanine i okonomijaki sos. Okrenuti palačinku i nastaviti pečenje.

6. Peći dok ima mase za palačinke.