

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.