

# Vijetnamske hrskave palačinke i banana kolač

## Vijetnamske hrskave palačinke (Banh Xeo)

250 g pirinčanog brašna  
200 g krompirovog brašna  
350 g pšeničnog brašna  
1  $\frac{1}{2}$  veza mladog luka  
1 kašičica šećera  
1  $\frac{1}{2}$  kašičica kuhinjske soli  
1 kašičica kurkume  
250 g kokosovog mleka  
500 ml vode  
1 kašika mediteran ulja za prženje

## Punjenje za palačinke

200 g račića  
100 g slanine  
1 praziluk  
1 kašičica čilija sa morskom soli  
20 g klica graška

## Prilog

1 glavica salate lolo bianco  
2 šargarepe  
1 veza svežeg peršuna  
1 veza mente  
2 krastavca

## Umak "nuk mam ja"

1 čen belog luka  
1 čili papričica  
55 g šećera  
125 ml vode  
6 kašika ribljeg umaka  
sok od  $\frac{1}{2}$  limete

## Način pripreme

Spojiti u boli sve vrste brašna, šećer, so i kurkumu. Dodati hladnu vodu i kokosovo mleko, dobro izmešati varjačom. Naseckati mladi luk i dodati u masu. Posudu sa testom ostaviti da odstoji 30 minuta. U veliki teflonski tiganj sipati ulje da se ugrije. Iseći listove slanine na deblji žilijen. Na ugrijanom ulju propržiti slaninu i ukoso isečen praziluk. Zatim, izliti jednu

kutlaču testa za palačinke u tiganj. Prvo peći na visokoj temperaturi, a zatim smanjiti temperaturu, pokriti poklopcem i nastaviti pečenje dok palačinka ne bude gotova.

U drugom tiganju propržiti račiće za prilog, začinjene čilijem sa morskom solju.

Naseckati sitno beli luk i čili, vodu ugrejati i sjediniti sa ostalim sastojcima za umak.

Na jedan deo tanjira poređati salatu, mentu, peršun. Šargarepu iseći na tanki žilijen, krastavac iseći ukoso i posložiti pokraj ostalih sastojaka. Na prazan deo tanjira spustiti palačinku punjenu klicama i račićima. Poslužiti uz umak.

### **Vijetnamski kolač od banana**

4 banane  
6 kriški belog tost hleba  
50 g margarina s maslacem  
1 konzerva kokosovog mleka  
4 kašike kondenzovanog mleka  
2 kašike šećera  
1 štapić vanile  
morska so

### **Način pripreme**

U manjoj šerpi rastopiti margarin. Oguljene banane narezati na krugove. Staviti ih u posudu, dodati 2 kašike šećera, so i vanilu. Sve pažljivo promešati. Pripremljene banane dodati u otopljeni margarin i kratko propržiti. Odložiti sa strane nekoliko kolutova banane.

Sa kriški tost hleba ukloniti korice. Meke delove iseći na kockice, zatim dodati kondenzovano i kokosovo mleko. Staviti sa strane na 15 minuta. Dodati francuskom kašikom ostatak uprženih banana.

Kalup premazati rastopljenim margarinom iz šerpe. Masu sipati u kalup, a gornju površinu ukrasiti kolutovima banane, koje su odvojene sa strane. Peći 15 minuta na 170°C, a zatim nakratko izvaditi iz rerne i premazati ostatkom rastopljenog margarina. Peći još 45 minuta. Testo ostaviti da se ohladi. Najbolje je da odstoji preko noći u frižideru.