

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.