

Блинчики «Датч беби» с бурратой и прошутто

Общее время **35 мин** 15 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 181 кДж / 521 ккал

Жиры: **28,8 г** Белки: **32 г**

Углеводы: **33,1 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

120 г муки
200 мл молока
3 яйца
2 ст. л. цитрусово-соевого
соуса Понзу Kikkoman
«Лимон»

2 ч. л. сливочного масла
150 г брокколини
2 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока

Для подачи:

125 г сыра буррата
60 г ветчины прошутто
крудо
30 г помидоров черри
Несколько листьев
базилика
Свежемолотый перец
1 ч. л. цитрусово-соевого
соуса Понзу Kikkoman
«Лимон»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

120 г муки - **200 мл** молока - **3** яйца - **1 ст. л.**
цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman
«Лимон»

Разогрейте духовку до 200°C и поставьте в нее на 20 минут две жаропрочные или чугунные формы.

Замешайте муку, молоко, яйца и соус Понзу в однородное тесто.

Шаг 2

2 ч. л. сливочного масла

Выньте формы из духовки и смажьте сливочным маслом. Быстро влейте по половине теста в каждую форму и верните в духовку. Выпекайте около 15 минут.

Шаг 3

150 г брокколини - **2 ст. л.** оливкового масла - **1**
зубчик чеснока - **1 ст. л.** цитрусово-соевого соуса
Понзу Kikkoman «Лимон»

Вымойте и высушите брокколини, затем нарежьте небольшими кусочками.

Разогрейте оливковое масло в сковороде и добавьте брокколини. Обжаривайте в течение 3 минут, постоянно помешивая. Добавьте измельченный чеснок и соус Понзу, затем обжаривайте еще немного.

Шаг 4

125 г сыра буррата - **60 г** ветчины прошутто
крудо - **30 г** помидоров черри - Несколько
листьев базилика - Свежемолотый перец - **1 ч. л.**

цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman
«Лимон»

На каждый готовый блинчик выложите половину бурраты, брокколини, ветчину и помидоры черри, украсьте свежим базиликом и посыпьте свежемолотым перцем. Вы можете также сбрызнуть блинчики соусом Понзу.