KIKKOMAN

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.