

Neodoljivo i sasvim drugačije božićno predjelo

Crespella je slana palačinka. Priprema se kao i tradicionalne palačinke, ali se mlijeko zamjenjuje vodom. Ova crespella punjena je pireom od muškatne tikve i svježim špinatom, a servirana je u jednostavnoj, gustoj juhici od brokule koja zapravo predstavlja umak. Ovako servirana crespella idealno je blagdansko predjelo

Tikvu i slane palačinke možete pripremiti i dan prije što znatno olakšava pripremu.

Sastojci:

- 1 muškatna tikva
- 1 brokula
- ½ manjeg crvenog luka
- 2 šake špinata (samo listovi)
- 125 g glatkog brašna
- 125 g brašna od heljde (ili pšeničnog integralnog)
- 2 jaja
- 1 žličica maslaca
- 2 žlice maslinovog ulja
- ½ žličice kurkume
- sol
- papar

Priprema: Zagrijte pećnicu na 220°5. Tikvu prerežite uzdužno na pola, očistite od sjemenki, posolite, premažite 1 žlicom maslinovog ulja i stavite peći dok ne omekša (oko 45 min). Izvadite iz pećnice, pustite da se malo ohladi. Ogulite koru i tikvu dobro zgnječite gnječilicom za krumpir dok ne dobijete pire. Po potrebi posolite, popaprite, dodajte kurkumu i stavite na stranu. Tikvu možete pripremiti i dan ranije te pire čuvati u frižideru u zatvorenoj posudi. Prije upotrebe odlijte višak nakupljene tekućine.

Ispecite palačinke. Razmutite jaja, dodajte bijelo i heljdino (ili integralno) brašno te vodu kako bi dobili tijesto nešto gušće od klasičnog tijesta za palačinke. Na tavi rastopite malo maslaca i pecite palačinke. Palačinke možete napraviti i dan ranije.

Pripremite gustu juhu od brokule. U loncu zagrijte 1 žlicu maslinovog ulja, dodajte

nasjeckani luk, kratko pržite. Dodajte brokulu i vode tek toliko da jedva prekrije brokulu. Posolite i popaprite. Kuhajte 4-5 minuta. Izmiksajte štapnim mikserom u glatku, gustu juhu. Zagrijte pećnicu na 160°5. Svaku palačinku napunite pireom od muškatne tikve, na pire dodajte nekoliko listova špinata i zatvorite palačinku u mali paketić (prvo preklopite lijevi pa desni kraj palačinke prema unutra, zatim preostale krajeve na isti način). Stavite peći u namašćenu posudu 15 minuta. Servirajte. U duboki tanjur stavite malo guste juhe od brokule, na juhi servirajte crespellu.

Adriana Juriša

Posjetite: weareatlove.com