

# Vietnamská palačinka Bánh Xèo s pečenými banány a mangem

• doba přípravy: 15 minut • počet porcí: 4

## INGREDIENCE

- 200 g rýžové mouky
- 250 ml vlažné vody
- 100 ml kokosového mléka (krémového)
- špetka kurkumy pro barvu
- 2 lžíce javorového sirupu
- 3 zralé banány
- 1 zralé mango
- javorový sirup k podávání
- bílý jogurt (pro vegany lze nahradit kokosovým krémem)
- limeta
- kokosový olej na smažení



## POSTUP

### 1. připravíme si těsto

Rozmícháme si 250 ml vody s 200 g rýžové mouky a 100 ml kokosového mléka. Osladíme javorovým nebo jiným oblíbeným sirupem či medem. Já jsem ještě přidala špetku kurkumy pro barvu. Takto připravené těsto necháme pár minutek odstát.

### 2. zprudka pečeme

Rozpálíme si pánev a začneme smažit palačinky. Kouzlo je v tom, že pánev musí být opravdu rozpálená a pak stačí jen troška kokosového oleje, rychlé nalití těsta a je to. Těsto vlité na tak horkou pánev zareaguje tak, že se začnou tvořit dírky, čímž jsou tyto palačinky specifické. První palačinka se samozřejmě málokdy povede, ale pak už to jde jedna báseň. Každou placku pečeme na trošce kokosového oleje a snažíme se aby nebyly palačinky příliš tlusté. Pozor, jde to opravdu rychle. Hotové palačinky pokládáme na papírové utěrky, které z nich vysají případný přebytečný tuk.

### 3. příprava náplní

Banány pokrájíme na kolečka a zprudka orestujeme na pánvi na trošce kokosového oleje, když začnou měknout, zakápneme je limetkou a vyndáme z pánve. Mango pokrájíme na plátky a smícháme bílý jogurt s troškou javorového sirupu a limetovou šťávou. Já jsem ještě přidala lžičku kokosového mléka (bílou část, ne vodu).

### 4. servírujeme

Hotové palačinky potřeme jogurtovou směsí, poklademe pečenými banány a plátky manga, přeložíme ji a servírujeme s javorovým sirupem.