

# Američke palačinke

## Za 2 osobe

### Testo

150 g brašna  
jaje  
1  $\frac{1}{2}$  dl mleka  
2 kašike mlečnog margarina  
2 kašike šećera u prahu  
kašičica praška za pecivo  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
ulje za prženje

### Slani prilog

roštiljska kobasica  
3 reznja slanine

### Slatki prilog

banana  
100 g lešnika

### Preliv

med

## Način pripreme

1. Pomešati brašno, prašak za pecivo, so i šećer u prahu. U drugoj posudi umutiti jaje, mleko i otopljeni margarin. Dobro promešati sve zajedno da bi se dobila gusta masa za palačinke.
2. Zagrejati tiganj na umerenoj vatri. Podmazati ga s malo ulja, pa kutlačom sipati masu i formirati palačinke. Masu sipati u stepenientar kruga, a onda je blagim pokretima dna kutlače raširiti do željenog prečnika. Peći palačinke sa obe strane po nekoliko minuta.
3. Uz američke palačinke možete služiti kako slatke, tako i slane priloge.