

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.