

## Americke palacinke (14)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **25** min

### Sastojci

#### Za palacinke:

- 1jaje
- 1 šoljicabrašna
- 1/2 šoljicešecera
- malosoli
- 1 šoljicamleka
- 1vanilin šećer
- malosuncokretovog ulja
- malosode bikarbone
- 2 kašicicepraška za pecivo

#### Za dekoraciju:

- po željivoca
- po željimedia

### Priprema

Umutiti jaje sa šećerom i vanil šećerom, zatim dodati mleko i posoliti po ukusu. Dobro umutiti žicom, pa na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti i ostaviti par minuta da odstoji. U zagrejan tiganj podmazan sa malo ulja sipati po kutlacu fila i peci oko 2 minuta sa jedne strane (tj. dok ne pocnu da se prave mehurici) na srednjoj vatri. Okrenuti palacinku i peci još minut sa druge strane. Nakon pecenja položiti ih na kuhinjski ubrus kako bi upio višak ulja.

## **Savet**

Moja preporuka je da peete jednu po jednu palainku, ne više njih istovremeno. Ja sam koristila bobiasto voe koje odlino ide uz ove palainke, ali vi možete koristiti bilo koje sezonsko voe. :)