

Americke palacinke sa kruškom i žitaricama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 manja jajeta
- 250 ml mleka
- 50 g maslaca
- 220 g brašna
- **na vrh noža** sode bikarbone
- 1 kesica vanilin šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/3 kašice soli
- 3 kašike šecera
- 60 g govseane kaše sa ukusom kruške
- 110 ml kipuće vode

Priprema

Maslac staviti da se topi na ringli. Umutiti jaja, dodati im mleko, pa otopljen maslac. Posebno sjediniti brašno, šecer, vanilin šecer, so, sodu bikarbonu i prašak za pecivo, pa dodati jajima i mleku i sjediniti. Kašu potopiti u vruću vodu i ostaviti da se zgusne 5 minuta, pa je sjediniti sa prethodno napravljenom smesom.

Peci na srednjoj temperaturi u tiganju bez ulja ili masti. Palacinka treba biti precnika 15 cm.

Peci sa obe strane.

Savet