

Americké pancakes

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 170 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- sůl 1 špetka
- krupicový cukr 1 lžíce
- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse promíchejte mouku s práškem do pečiva, cukrem a solí. Přidejte mléko prošlehané s vejci. Metlou vše smíchejte na husté těsto a zašlehejte do něj rozpuštěné máslo. Nechte deset minut až půl hodiny odpočinout.

2. Rozehřejte pánev na vyšší teplotu a rozpusťte v ní oříšek másla. Naběračkou vlijte tolik těsta, aby vznikla placka o průměru asi patnáct centimetrů. Smažte, dokud nezačnou vyskakovat hnědé puchýřky

(trvá to asi minutu), pak lívance obraťte a pokračujte ještě minutu. Hotové placky uchovávejte na teplém místě.

3. Lívance podávejte polité javorovým sirupem.