

Banánové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mouka (1:1 hladká s polohrubou) 130 g
- Vejce, lehce našlehané 1 ks
- Mléko 250 ml
- Sůl 1,4 lžička
- Máslo 4 lžíce
- Banány 4 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- Skrojky citronu a vanilková zmrzlina k podávání 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Obě mouky, vejce, mléko a sůl smíchejte v míse.
2. Rozpalte pánev s nepřilnavým povrchem, přidejte lžíci másla a nechte jej rozpustit. Jeden banán rozkrojte podélně na půlku. Dejte je do pánve a opékejte 3 minuty.
3. Pak přes polovinu banánu přelijte čtvrtinu těstíčka tak, aby ovoce překrylo, a opékejte na středním plameni 2-3 minuty. obraťte a další minutu dopečte z druhé strany. Zopakujte se zbylými ingrediencemi, abyste získali čtyři palačinky. Podávejte pocukrované, doplněné skrojky citronu a vanilkovou zmrzlinou.

