

Ameriške palačinke z borovnicami

**JERNEJ KITCHEN**AMERIŠKE PALAČINKE Z BOROVNICAMI

Ameriške palačinke z borovnicami so mehke, puhaste in perfektne za zajtrk Äez vikend, ko imamo nekoliko veÄ Äasa. Preprost recept za puhaste palačinke.

- za
4
osebe
- priprava:
5
minut
- peÄenje:
10
minut
- Äas skupaj:
15
minut

pripravimo zmes za palačinke

V veÄji skledi premešamo gladko belo moko, sladkor, Äip soli in pecilni prašiek. Maslo stopimo in postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo. V manjši skledi premešamo jajce, kefir in mleko. Mokre sestavine damo k suhim sestavinam ter z metlico dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Dodamo Äie stopljeno in ohlajeno maslo in dobro premešamo.

Nasvet

Namesto kefirja lahko uporabimo tudi kislo mleko, pinjenec, ali pa uporabimo mleko.

peÄenje

Na zmeren ogenj pristavimo teflonsko ponev. S koÄikom masla rahlo premešamo ponev, le toliko, da se namasti. Dodamo manjšo zajemalko ali veÄjo Älico zmesi. Dodamo Älico borovnic na vsako palačinko in peÄemo tako dolgo, da palačinka popolnoma zakrknje. Pojavljati se bodo zaÄeli mehurčki. Nato jo s kuhinjsko lopatico obrnemo in speÄemo Äie na drugi strani. PeÄemo po dve palačinki naenkrat, oziroma toliko, da ima vsaka palačinka dovolj prostora v ponvi.

postrešemo

PeÄene palačinke razdelimo med krošnike. Poljubno postrešemo s svežim sadjem, Ävrstnim jogurtom, kokosovim Äipsom in javorjevim sirupom ali medom.

Ameriške palačinke z borovnicami

160 g gladke bele moke

20 g sladkorja

1 Å½ajna Å½liÅ½ka pecilnega praÅ½ika

30 g masla

1 jajce

60 g kefirja

120 g mleka

100 g borovnic (sveÅ½ih ali zamrznjenih)

Tools and equipment

veÅ½ja skleda

manjÅ½a skleda

metlica

teflonska ponev

zajemalka

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by [JemjeKitchen](#) | [kitchen-z-borovnicami](#)