



## JERNEJ KITCHEN

# BANANINE PALAČINKE S POLNOZRNATO MOKO

*Te bananine palačinke s polnozrnato moko so naravnost najboljše. So med bolj zdravimi, puhaste, slastne in hitro pripravljene, v 20 minutah.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

### BANANINE PALAČINKE S POLNOZRNATO MOKO

- 140 g polnozrnate moke
- 40 g gladke bele moke
- 15 g pecilnega praška
- 15 g rjavega sladkorja
- 2 jajci
- 60 g masla (+ nekaj za pečenje)
- 1 večja banana
- 80 g čokoladnih kapljic
- 350 g mleka

### TOOLS AND EQUIPMENT

- večja skleda
- manjša skleda
- kuhinjska lopatka
- teflonska ponev

### PRIPRAVIMO ZMES ZA PALAČINKE

V večji skledi premešamo suhe sestavine: polnozrnato moko, gladko belo moko, pecilni prašek, rjav sladkor in ščep soli. Maslo stopimo in pustimo da se nekoliko ohladi. V ločeni skledi premešamo jajci, zmečkano banano in mleko. Dobro premešamo, nato dodamo še stopljeno maslo in premešamo.

### DODAMO ČOKOLADNE KAPLJICE

Mokre sestavine vlijemo v večjo skledo k suhim sestavinam, dodamo še čokoladne kapljice in s kuhinjsko lopatkico premešamo toliko, da se sestavine povežejo. Ne mešamo predolgo. Zmes postavimo na stran za 5 minut, da se nekoliko napije.

### PALAČINKE SPEČEMO

Večjo teflonsko ponev segrejemo na srednjem, zmernem ognju. Dodamo 1/2 žličke masla in počakamo da se raztopi. V ponev damo 2 - 3 žlice mase, da dobimo poljubno velike palačinke. Pečemo približno 2 minuti na eni strani, nato obrnemo in pečemo še približno 30 sekund na drugi strani, oziroma tako dolgo, da so palačinke na obeh straneh zlato - rjave barve in pečene. Postopek ponavljamo dokler niso vse palačinke pečene.

### NASVET

*V kolikor želimo, da so vse palačinke enako velike, si lahko pomagamo si lahko z žlico za sladoled ali v kolikor imamo merilne posodice za skodelice, uporabimo merilno skodelico za 1/4 skodelice (cups)).*

### POSTREŽEMO

Pečene palačinke razdelimo med štiri krožnike in jih čim prej

postrežemo. Poljubno dodamo javorjev sirup, narezano banano, kokosov čips ali drug poljuben dodatek.