



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Glatkog brašna
1 žličica	Praška za pecivo
1 žličica	Sode bikarbone
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
350 ml	Rižinog napitka ili mlijeka
1 kom	Jaje (veće)
1 žličica	Soka od limuna
2 žličice	Ulja
1 žličica	♦ Red Smoothie
1 žličica	♦ Yellow Smoothie
1 žličica	♦ Green Smoothie

Šarene američke palačinke

⌚ 30—40 Min 

Priprema

- 1 U zdjelici sjedinite brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.
- 2 U drugoj zdjeli pomiješajte jaje, mlijeko, sok limuna i ulje. Dodajte suhe sastojke i nježno promiješajte pjenjačom.
- 3 Podijelite smjesu u 3 zdjele; u jednu dodajte žličicu Kotányi Yellow Smoothie mješavine začina, u drugu žličicu Kotányi Red Smoothie mješavine začina i u posljednju dodajte žličicu Kotányi Green Smoothie mješavine začina te promiješajte svaku smjesu.
- 4 Zagrijte tavu za palačinke na srednje jakoj vatri. Lagano je nauljite i stavite 1-2 žlice smjese na tavu. Pecite palačinku oko 1 minute, odnosno dok se ne pojave mjehurići na površini.
- 5 Okrenite na drugu stranu i pecite još 1-2 minute.
- 6 Prebacite palačinke na tanjur i poslužite uz javorov sirup i voće po izboru.

