

Savršeni doručak za slaninoljupce



 Jednostavan

30 minuta | 8 palačinki

1. Zagrijte pećnicu na 90 stupnjeva. U zdjeli pomiješajte brašno, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol. U drugoj zdjeli zamutite mlijeko, otopljeni maslac i jaje. Metlicom umiješajte sadržaj prve zdjele u sadržaj druge zdjele, no samo dok se brašno ne ovlaži – ostavite manje grudice brašna u smjesi.
2. Na grill tavi prepržite slaninu na srednje jakoj vatri. Pržite na jednoj strani dok ne posmeđi, 5 do 6 minuta, a zatim okrenite slaninu na drugu stranu i pržite još 1 do 3 minute, dok ne postane zlačana i hrskava. Ocijedite slaninu na papirnatim ručnicima, a jednu žlicu preostale masnoće iz tave sačuvajte sa strane.
3. Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri i na njoj masnoću od prženja slanine. Mješavinu za palačinke ulijevajte pojedinačno u količini od 1/4 šalice (oko 65 ml) te na svaku dok se prži stavite i komad slanine. Pržite palačinku dok se ne smjesa ne počne podmjehuravati i prskati, oko 2 minute, a zatim pažljivo špatulom okrenite palačinku i pržite je još dvije minute, dok ne posmeđi. Palačinku premjestite na tanjur, stranom s palačinkom okrenutom prema gore i pokrijte alufolijom. Dok pržite ostatak palačinki, ostavite tanjur s preostalima u pećnici kako bi ostale tople. Poslužite s javorovim sirupom ili drugim omiljenim sirupom ili medom. Dobar tek, slaninoljupci!