

Amerykańskie pankejkki

czas: 20 minut

ilość: 8 porcji

poziom: 0

Składniki:

- 170 g mąki tortowej
- 4 jaja Kotliny Natury
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka soli
- 300 ml maślanki
- 2 łyżki masła
- 1 opakowanie boczku w plastrach
- syrop klonowy

Przygotowanie

1. W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól. W osobnej, średniej misce roztrzep 2 jaja, maślankę i roztopione masło. Połącz mokre składniki z suchymi, mieszając tylko do momentu, aż się połączą – niewielkie grudki są w porządku.
2. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu i usmaż na niej plastry boczku. Gdy wytopi się z niego tłuszcz (będziemy na nim smażyć naleśniki) i stanie się chrupiący, przełóż go na talerz. Na tę samą patelnię nałóż kilka porcji ciasta (około $\frac{1}{3}$ szklanki każda) i smaż pankejkki partiami. Gdy spody staną się złociste, a na wierzchu pojawią się bąbelki (około 3 minuty), przewróć je na drugą stronę. Smaż jeszcze około 2 minut, aż pankejkki będą złociste i dobrze upieczone w środku.
3. Usmaż dwa jaja sadzone. Nałóż po cztery pankejkki na talerz i podawaj je z chrupiącym bekonem, polane syropem klonowym oraz z jajem sadzonym na wierzchu. Smacznego!

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.