

Kukoricás amerikai palacsinta (sós)



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, fél mokkáskanál só, 1 evőkanál kristálycukor, 2,5 dl tej, 2 kisebb tojás, 4 dkg vaj, 15-20 dkg Bonduelle Gold Chili (csilis kukorica)

a sütéshez:

olaj (esetleg vaj)

1. A tésztához a lisztet a sütőporral, a sóval és a cukorral összeforgatjuk. A tejet a tojásokkal elhabarjuk, az előzőekhez adjuk, jól elkeverjük, majd belecsurgatjuk az éppen csak megolvasztott, tehát semmiképpen sem meleg vaját és hozzáadjuk a lecsöpögtetett kukoricát is. 15 percre félretesszük.

2. Egy lehetőleg teflon bevonatú serpenyőben. 1 kiskanálnyi olajat vagy vaját olvasztunk, egy kisebb merőkanálnyi tésztát ráhalmozunk. Nem egészen 1 centi vastagságúra, kerekre elsimítjuk. Közepes lángon 3 percig sütjük, majd megfordítjuk, és a másik oldalát is kb. 2 percig sütjük. Fontos, hogy ne hirtelen süssük, mert a tésztája vastag, át kell sülnie.

3. Kitűnő hozzá a zöldfűszeres tejföl, a csípős csiliszósz de akár desszertként, áfonyalekvárral is tálalhatjuk.

Jó tanács

- Vékonyan fölszeletelt újhagymával vagy metélőhagymával is fűszerezhetjük, de kerülhet bele kis kockákra vágott főtt füstölt húsos szalonna is.

kb. 10 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Kukoricás amerikai palacsinta (sós)

Egy darab: 178 kcal