

## PALAČINKE SA KARMELIZIRANIM BANANAMA

Za palačinke:

185 g brašna  
1 žličica praška za pecivo  
malo cimeta  
prstohvat soli  
1 žlica šećera  
2 žlice zobenih pahuljica  
375 ml mlijeka  
2 žlice octa  
1 jaje  
35 g rastopljenog maslaca  
ulje za peći palačinke

Za banane:

3 banane  
60 g maslaca  
90 g smeđeg šećera  
1 žličica ekstrakta vanilije  
2 žlice vode

U prikladnoj posudi pomiješajte mlijeko i ocat pa ostavite da odstoji 5 minuta. Tako ćete dobiti taj čuveni buttermilk.

U drugu posudu prosijte brašno, prašak za pecivo, cimet i sol. Dodajte šećer i zobene pahuljice. U pripremljeni buttermilk dodajte jaje i lagano izmješajte. Dobivenu smjesu izlite u smjesu brašna, dodajte još i rastopljeni maslac pa sve dobro izmješajte.

Dobro zagrijte tavicu, lagano je nauljite, smanjite vatru pa stavljajte po dvije žlice smjese palačinki i pecite dok ne dobiju lijepu boju sa obje strane. Ponavljajte postupak dok ne potrošite svu smjesu. Pečene palačinke stavite u pećnicu zagrijanu na 50 C da se ne ohlade dok pripremate banane.

Banane razrežite po duljini pa ih onda narežite na tri komada. U srednje veliku tavicu stavite maslac, smeđi šećer, ekstrakt vanilije i vodu. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje dok se smjesa malo ne zgusne i dobije lijepu boju karamela. Dodajte narezane banane pa ih promiješajte da se u potpunosti oblože karamelom.

Poslužite sa palačinkama.