

# Rychlé palačinky s banánem

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

250 g	palačinky v prášku Varoma
1 ks	vejce
1/2 l	voda
	olej na smažení
trochu	tekutý med
2 ks	banán
podle chuti	čokoládová poleva (např. Granko sirup)



## Postup přípravy

Do větší mísy vsypeme obsah sáčku sypké směsi, přidáme vejce a vodu. Ručně nebo šlehačem mícháme do té doby, až nám vznikne hladké těsto. Poté necháme odstát asi 5 minut. Takto připravené těsto naléváme po sběračkách na rozehřátou pánvi s olejem (asi 1 kávovou lžičkou) a to tak, že vytvoříme vždy tenkou vrstvu těsta, které otáčivým pohybem pánve rozlijeme po celé ploše pánve. Smažíme po obou stranách dozlatova. Hotové palačinky překapeme podle chuti tekutým medem, přeložíme a naplníme na kolečka pokrájenými banány. Ozdobíme čokoládovou polevou a ihned podáváme.