



puszta
PANCAKES

Z GRILLA!

PŁYTA ŻELIWNA

zamontuj żeliwną płytę
w miejsce dwóch rusztów.

**IDEALNY POMYSŁ
NA ŚNIADANIE**

Zacznij dzień od śniadania
przygotowanego na grillu.



SKŁADNIKI NA AMERYKAŃSKIE NALEŚNIKI Z GRILLA BROIL KING

2 szklanki mąki

2 łyżki cukru

**1 łyżeczka cukru z wanilią
(opcjonalnie)**

**3 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli**

1,5 szklanki mleka

1 jajko

2 łyżki masła



1 ZACZNIJ OD WYMIESZANIA

suchych produktów: przesiej do miski mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia oraz cukier. Do suchych składników dodaj mleko, roztopione masło przemieszaj, a na koniec wbij jajko. Dzięki takiej kolejności masz pewność, że jajko nie zetnie się kiedy roztopione masło będzie ciepłe. Za pomocą różgi lub widelca wymieszaj ciasto, nie za długo, ale tak by masa była gładka i bez grudek.

2 ROZGRZEJ PŁYTĘ ŻELIWNĄ

odpal palniki znajdujące się bezpośrednio pod płytą ustawiając pokrętła w pozycji medium, a po 5 minutach przykręć do pozycji medium-low. Rozgrzaną płytę spryskaj lub posmaruj roślinnym olejem. Kiedy olej się rozpuści wylewaj porcje ciasta, dzięki dużej powierzchni płyty jednorazowo możesz usmażyć 6-8 placków. Do odmierzenia ciasta możesz użyć łyżki do lodów, chochelki lub małej miarki kuchennej. Jednorazowa ilość ciasta powinna wynosić około $\frac{1}{4}$ szklanki.

3 NASZ TIP NA IDEALNE PLACKI

Jeżeli nie wiesz kiedy jest właściwy moment na przewrócenie placków na drugą stronę poczekaj, aż na powierzchni zaczną się pojawiać i pękać pęcherzyki powietrza, to jest właśnie ten moment! Przy przeczucaniu placków na drugą stronę pomoże Ci nasza długa łopatka. Smaż jeszcze ok 1 minuty i ściągnij placki z płyty.

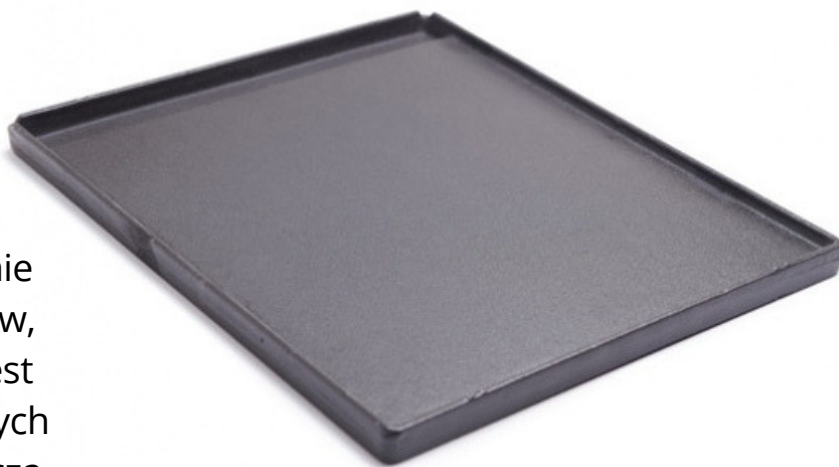
3 SMACZNEGO

Podawaj ciepłe z ulubionymi dodatkami. Dla wielbicieli słodkości owoce, miód i dżem, a dla tych którzy lubią zaczynać dzień wytrawnymi smakami smaży boczek lub sadzone jajko.

ŻELIWNA PŁYTA

INDEKS: 11242

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



“Akcesoria do grillowania”

ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945

Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.





**ZASKOCZ RODZINĘ
ŚNIADANIEM
PRZYGOTOWANYM
NA GRILLU.**



**WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)**