



## ZIELONE PANCAKES Z OWOCAMI

### Przygotowanie:

W wysokim, większym naczyniu zmiksować szpinak z częścią maślanek, na jednolitą masę. Dodać pozostałą maślankę, skórkę otartą z pomarańczy (przed starciem pomarańcz należy dokładnie umyć i sparzyć wrzątkiem), jajka, cukier, oliwę, całość zmiksować. Dodać mąkę, sodę, proszek do pieczenia, sok z pomarańczy, ekstrakt z wanilii, całość ponownie zmiksować do połączenia składników. Dużą patelnię rozgrzać (przed smaženiem pierwszych placków można lekko wysmarować ją oliwą z oliwek) nakładać średniej wielkości porcje ciasta, smażyć na pierwszej stronie do momentu pojawienia się pękających pęcherzyków powietrza. Przerzucić na drugą stronę i smażyć kolejne 3 minuty. Gotowe pancakes podawać z owocami sezonowymi, polane miodem lub syropem klonowym.

### Składniki: (porcje: 16-18 szt.)

2 ¼ kubka mąki orkiszowej  
1 kubek Szpinaku Fit&Easy  
30 ml oliwy z oliwek  
2 łyżki cukru brązowego (opcjonalnie ksylitolu, dzieci powyżej 3 roku)  
350 ml maślanek  
1 łyżeczka sody  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
2 jajka  
Skórka otarta z jednej pomarańczy  
60 ml soku wyciśniętego z pomarańczy  
1 łyżeczka naturalnego ekstraktu z wanilii  
Ulubione owoce sezonowe  
Miód