

Banany w cieście

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



pycha!!!!

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 banany -
- 1/2 cytryny -
- 1/2 szklanki mąki -
- 1 jajko -
- 1 łyżeczka cukru -
- ok. 150 ml mleka -
- olej do głębokiego smażenia -
- cynamon -
- 2 owoce kiwi -
- puszka brzoskwiń w syropie -
- 4 łyżeczki miodu -

Etapy przyrządzania:

1.



Z mąki, jajka, cukru i mleka przygotować gęste ciasto naleśnikowe. Banany obrać, przekroić wzdłuż, skropić sokiem z cytryny. Na patelni rozgrzać sporą ilość oleju (do wysokości 3-4 cm). Owoce zanurzać w cieście naleśnikowym i od razu kłaść na gorący olej. Smażyć na złoty kolor, ułożyć na papierowe serwetki, by odsączyć nadmiar tłuszczu. Banany rozłożyć na 4 talerzyki, posypać cynamonem, polać miodem. Ozdobić kawałkami kiwi i brzoskwiń.