

Frytki bananowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Frytki bananowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 bananów, -
- 1 szkl. soku z cytryny -
- 1/2 szkl. cukru pudru, -
- olej do głębokiego smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Banany obrać i pokroić wzdłuż na cieniutkie płatki. Zalać je sokiem cytrynowym i moczyć przez 15 min., opłukać i osuszyć na ściereczce. W głębokim rondlu rozgrzać olej do wysokiej temperatury, wkładać partiami banany i smażyć je aż staną się ciemnozłote i chrupkie. Osuszyć z tłuszczu na papierowym ręczniku. Oprószyć cukrem pudrem. Podawać gorące lub zimne

