

Gorące banany

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- banan - 4 szt.
- orzech włoski - 15 dag
- cytryna - 1 szt.
- limonka - 1 szt.
- pomarańcza - 1 szt.
- cukier - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- imbir - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Banany obrać, pokroić na grube plastry, skropić sokiem z cytryny, posypać imbirem. Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć banany, uważając, aby się nie rozpadły. Posypać cukrem, dodać sok z pomarańczy, chwilę jeszcze podsmażyć. Połówki orzechów uprażyć przez chwilę na rozgrzanej patelni. Banany przełożyć do salaterki, posypać orzechami, przybrać plasterkami cytryny i limonki. Najlepiej podawać ciepłe zaraz po przyrządzeniu.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.