

Banan ciekawy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Banan

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 banany • 4 plastry szynki • 5 dag pleśniowego sera (rokpol) • pół szklanki śmiet -
- pieprz • 3 łyżki masła • 2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Banany obieramy, owijamy je plastrami szynki, układamy w wysmarowanej 2 łyżkami masła, formie żaroodpornej. Połowę sera rozdrabniamy, mieszamy ze śmietaną, wiórkami pozostałego masła, pieprzem oraz orzechami. Sosem tym polewamy banany i w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni, zapiekamy je przez 15 minetek. Posypujemy przed podaniem pozostałym serem i natką pietruszki.

