

Banana halwa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3zrele banane
- 100 gmaslaca
- 100-150 gšecera
- 0,8 dlvode
- 1 kašicicamlevenog kardamona

ao dodatak:

- **sitno seckan**sitno seckan indijski orah, pistaci
- mlevemi orah
- kokos

Priprema

Iseci bananu na kolutove. Na laganoj vatri otopiti maslac i kada se zagreje dodati banane. Pržiti nekoliko minuta dok banane ne omekšaju i za to vreme ih izgnjecite kako bi dobili homogenu masu.

Dodajte šećer i promešajte. Šećera stavite u zavisnosti od vašeg ukusa, ali ako su banane zrelije samim tim su i slae. Na kraju sipati vodu da prekrije masu i krckajte na laganoj vatri 10-tak minuta dok ne dobijete gustu masu (kao na slici). Sklonite sa vatre i dodajte zacin, potom ostaviti da se ohladi.

Savet

Ovaj desert u Beogradu služe u malim staklenim posudicama i uglavnom dodaju mlevene orahe. Ja sam ovde napravila osnovnu verziju bez dodataka, ali vi možete umešati seckane pistae ili indijske orahe, kao i kokos. Što se tie kardamona veoma poznat Indijski zain koji ima blago ljutkast ukus. :)