

## ***Banana rolat sa medom***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** banana
- **2** jajeta
- **1 kašika** cimeta
- **1 šolj** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za preliv:**

- **5 kašika** meda
- **30** goraha

### **Priprema**

Prvo oguliti banane, pa ih izmiksirati, dodati cimet i jaja, brašno i prašak za pecivo i kašikom sjediniti masu.

Zatim pleh nauljiti malo pobrašniti i prosuti masu. Kašikom je lepo rasporediti i peci je na 200 stepeni 10-15 minuta.

Kada je kora gotova, pustiti je da se prohladi. Zatim je premazati medom i posuti izmiksitanim orasima.

Zatim, polako krpom uvijati u rolat. I tako umotano ostaviti da se ohladi.

Kada je ohlaen, izviti ga iz krpe i seci na kriške.

## **Savet**

Rolat je sluajno nastao, jako je ukusan i sladak. Prijatno.