

## Banana bread (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2jajeta
- 3banane
- 125 gmargarina
- 100 gžutog šećera
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kašičicesode bikarbone
- 1narandža
- 1 kašicicacimeta
- 2 šakeoraha

### Priprema

Viljuškom izgnjeciti banane, dodati im malo soka od narandže i promešati. U drugom sudu sjediniti margarin sa šećerom, zatim dodati jaja, malo narendane korice narandže i prstohvat soli, pa tek na kraju banane. Sve lepo sjediniti.

U dublju ciniju sipati sve suve sastojke: brašno, cimet, sodu bikarbonu i promešati. Na kraju dodavati postepeno suve sastojke u sud sa bananama, dodati sitno seckane orahe i mešati lagano dok se ne dobije ujednacena masa. Margarinom podmazati pleh za pečenje i sipati dobijenu smesu. Od gore iseci jedan rezanj banane i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200C. ackalicom proveriti da li je pecen, od prilike treba oko 25 minuta (zavisi od rerne).

## Savet

Saekati da se dobro prohladi, pa tek onda služiti. Najbolje ide uz med ili istopljenu crnu okoladu.