Pohovane banane (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**vecih banana

Smesa za pohovanje:

- **1**vece jaje
- **110 g**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 ml**mleka
- **2 kašike**smeeg, šecera
- **2 kašike**rastopljenog maslaca
- **1 kašicica**ruma

Za prženje:

- **250 ml**ulja

Priprema

Banane oljuštiti i iseci na tri dela, pa svaki deo iseci na pola.

Smesa za pohovanje: U odgovarajucu posudu razbiti jaje, dodati vanilin šecer i smei šecer, pa umutiti. Ubaciti mleko, rastopljeni, i prohlaeni, maslac, rum i brašno. Mikserom dobro sjediniti sastojke. Masa je gušca, ali takva

i treba da bude.

U teflonski tiganj sipati ulje i staviti da se zagreje. Staviti po 5-6 komada banane u smesu za pohovanje, viljuškom ih preokrenuti i stavljati u, zagrejano, ulje da se prže. Banane pržiti na srednjoj temperaturi.

Kada jedna strana banane porumeni, preokrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu, boju. Pržene banane vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih, prelivene topingom od cokolade.

Savet