

Pohovane banane



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbanana**
- **1jaje**
- **1,5 šoljebrašna**
- **oko 1 šoljamleka**
- **1 kašicicasoli**
- **1-2 kašikešecera**
- **1/2 kesiceprasha za pecivo**

I još:

- **nekoliko kašikašecera**
- **1 kesicacimeta**

Priprema

U ciniju staviti brašno, so, šefer i jaje, pa sipajuci mleko, umutiti kašu kao za palacinke, ali nešto gušcu, da bi masa lepo obložila banane. Banane iseci na tri dela, a potom svaki deo preseći uzdužno. Ugrejati ulje, pa u njemu pržiti banane, prethodno umocene u kašu za pohovanje. Višak ocediti i pržiti da fino porumene. Pržene stavljati na papirnati ubrus da upije višak masnoce. Pomešati kristal šefer sa cimetom i u njega uvaljati pohovane banane.

Savet

Koliinu brašna i mleka prilagodite koliini banana koje imate, meni je malo preteklo kaše za pohovanje...