

Pohovane banane



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **20** min

Sastojci

Za poslasticu:

- 4 banane
- 1 jaje
- 1 kašika ulja
- malo šecera
- 0,5 dl kisele vode
- 0,5 dl mleka
- 3 kašike brašna
- malo cimeta
- ulje za prženje banana

Dekoracija

- šlag
- sladoled
- cokolada (otopljena)
- cokoladne mrvice
- voće po izboru

Priprema

Umutiti jaje sa malo šecera, pa dodati: ulje, brašno, vodu, mleko i cimet. Masa treba da bude glatka i malo gušća od mase za palacinke, kako bi se lepo uhvatila za banane. Banane se oljušte i iseku na pola po dužini i to malo ukoso. U dubljem tiganju zagrejati ulje, banane umociti u masu za pohovanje, zatim ispržiti u ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Servirati po dve polovine na tanjir, preliti ih toplom cokoladom, ukasiti kuglama šlaga, sladoleda, vocem i cokoladnim mrvicama.

Savet

Možete jednu bananu ukasiti okoladom, a drugu preliti medom i orasima, pa dodati sladoled, šlag i voe.