

Pržene banane



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** banana
- **350 g** pirinčanog brašna
- **50 g** kokosovog brašna
- **3 kašike** šenice brašna
- **3 kašike** šećera
- **2 kašike** susama
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **1 šolja** vode
- **2 dl** ulja

Priprema

Banane ogulite, rasecite po dužini i na pola. U dubljoj posudi pomešajte tri brašna dodajte susam, prašak za pecivo, šećer so i vodu i sve izmešajte u masu malo gušću od testa za palacinke. Ulje zagrejte u dubljoj posudi, umocite komade banana u masu za pohovanje i pržite da postanu zlataste oko 3 minuta. Okrenite na drugu stranu i pržite dalje još minut-dva. Pržene banane izvadite na papirne salвете, da se ocede od suviše masnoće i poslužite odmah kao desert.

Savet

Pirinano brašno može da se kupi u zdravoj hrani. Nije skupo.