

Banana rolat sa medom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6**banana
- **2**jajeta
- **1** kašika cimeta
- **1** šoljabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- **5** kašika meda
- **30** goraha

Priprema

Prvo oguliti banane, pa ih izmiksirati, dodati cimet i jaja, brašno i prašak za pecivo i kašikom sjediniti masu.

Zatim pleh nauljiti malo pobrašniti i prosuti masu. Kašikom je lepo rasporediti i peci je na 200 stepeni 10-15 munuta.

Kada je kora gotova, pustiti je da se prohladi. Zatim je premazati medom i posuti izmiksitanim orasima.

Zatim, polako krpom uvijati u rolat. I tako umotano ostaviti da se ohladi.

Kada je ohlaen, izviti ga iz krpe i seci na kriške.

Savet

Rolat je sluajno nastao, jako je ukusan i sladak. Prijatno.