

## *Pohovane banane*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** banana
- **1** jaje
- **1,5** šoljebrašna
- **oko 1** šoljamleka
- **1** kašicicasoli
- **1-2** kašikešecera
- **1/2** kesicepraška za pecivo

#### **I još:**

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

### **Priprema**

U ciniju staviti brašno, so, šećer i jaje, pa sipajuci mleko, umutiti kašu kao za palacinke, ali nešto gušću, 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 masnoće. Pomešati kristal šećer sa cimetom i u njega uvaljati pohovane banane.

### **Savet**

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