

Pohovane banane



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za poslasticu:

- **4**banane
- **1**jaje
- **1** kašikaulja
- malošecera
- **0,5** dlkisele vode
- **0,5** dlmleka
- **3** kašikebrašna
- **malocimeta**
- ulje za prženje banana

Dekoracija

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

Priprema

Umutiti jaje sa malo šecera, pa dodati: ulje, brašno, vodu, mleko i cimet. Masa treba da bude glatka i malo gušca 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 tanjur, preliti ih topлом cokoladom, ukrasiti kuglama šлага, sladoleda, vocem i cokoladnim mrvicama.

Savet

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