

Smażone banany z lodami



Autor: **Poziomka**
Przepisów: **43** Ocena: **5741**

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 2-3 banany
- połówka cytryny
- 25 ml rumu (lub innego słodkiego alkoholu)-opcjonalnie
- 2-3 łyżki cukru
- lody - smaki i ilość wedle upodobań :)
- można dodać cynamonu, kardamonu, wanilii - również wedle uznania i upodobań
- masło, 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Banany obieramy ze skórki, kroimy w plasterki. Na patelni rozpuszczamy masło - uwaga, żeby nie zaczęło się palić. Do roztopionego masła dodajemy sok wyciśnięty z połówki cytryny, mieszamy - dodajemy cukier, również mieszamy. Na tym etapie można dodać alkohol i przyprawy (podaję jako opcję, bo tutaj już można uskuteczniać najróżniejsze wariacje). Na patelnię wrzucamy banany - smażymy, od czasu do czasu mieszają. Każdy plasterki powinien z każdej strony nasiąknąć sosem. Do pucharków, miseczek, etc. nakładamy lody, banany układamy na wierzchu. Dekorować bakaliami, sezonowymi owocami, etc. Można również banany włożyć na spód i na wierzch wyłożyć lody - udekorować bitą śmietaną :). Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: