
Banany niebiańskie PLATANOS EN GLORIA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1766 razy.

Kuchnia japońska

3 łyżki masła

3 banany (nieodjrzałe) lub gruszki

1 opakowanie serka homogenizowanego

4 łyżki cukru

1/2 łyżeczki cynamonu

4 łyżki kremówki lub śmietanki (20 proc.)

1. Serek wyłożyć na sito z gazą w celu odcedzenia serwatki (1-2 godz.).
2. Obrane banany pokrajać w długie plastry (4 plasterki z jednego banana).
3. Smażyć na rozgrzanym maśle (2 łyżki) do lekkiego zrumienienia.
4. Przełożyć połowę bananów do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia.
5. Serek dokładnie wymieszać z cukrem i cynamonem, połową masy posmarować banany.
6. Pozostałe usmażone banany ułożyć na masie serowej, pokryć resztą masy, połączyć kremówką lub śmietanką.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C) i zapiekać przez 20-30 min., aż wierzch będzie lekko rumiany.
8. Podawać na gorąco.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD