
Smażone banany 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2343 razy.

Wez banany w ilości odpowiedniej do ilości czekujących. Obierz ze skorki, przekroj na pół, ale wzdłuż. Na patelni rozgrzej masło - ale mocno. Teraz połóż połowki banana. Po wierzchu posyp cukrem. Smaż, do momentu, gdy zauważysz, że spod robi się przyrumieniony. Teraz odwróć na stronę posypaną wcześniej cukrem, a posyp tą przysmazoną, i tak kilka razy. Podawaj z powstałym karmelkiem, gorące, z kilkoma kroplami cytryny. :-))

Smacznego

P.S. informacje o wynikach i wariantach można przesłać na email

From: "janusz" <januszwo@soft.net.pl>

Należałoby dodać , że banany zielone być ziałone! Te bardziej dojrzałe rozpadają się na taką półpłynną ciapkę i przypalają. Zapach nieciekawym... :))

From: "Mariusz P. Rozpedek" <rozpedek@us.edu.pl>

Jeden z wariantów: Pod koniec smażenia (ale nie za późno) polać banany miodem. Smażyć jeszcze jakiś czas, żeby miód się skarmelizował i żeby banany trochę go wchłonęły. Zyskują wtedy niepowtarzalny smak. Ogólnie smażone banany doskonale są z lodami (na zimne lody kawałki bananów: PYCHA!), ew. z bitą śmietaną.

Szczerze polecam,

From: mswidz@wars.ipipan.waw.pl (Marcin Świdziński)