
Frytki bananowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2854 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

6 bananow,

1 szklanka soku z cytryny,

1/2 szklanki cukru pudru,

olej do glebokiego smazenia.

1. Do przepisu nalezy wybrac banany dojrzale lecz nie przejrzale, do frytek najbardziej nadaja sie banany krotkie tzw. jablkowe.
2. Banany obrac i pokroic wzdluz na cieniotkie platki.
3. Zalac je sokiem cytrynowym i moczyc przez 15 min., oplukac i osuszyc na sciereczce.
4. W glebokim rondlu rozgrzac olej do wysokiej temperatury, wkladac partiami banany i smazyc je az stana sie ciemnozłote i chrupkie.
5. Osuszyc z tluszczu na papierowym reczniku.
6. Oproszyc cukrem pudrem. Podawac gorace lub zimne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)