
Jemput jemput - smazone placki bananowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2296 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 dojrzałe banany,

1 łyżka cukru,

115 g maki,

1 łyżka wody,

sol,

olej do głębokiego smażenia.

1. Banany obrać ze skóry i utrzeć w dużej misce na puree, dodać cukier i spróbować, czy są wystarczająco słodkie.
2. Mąkę wsypać do bananów, dodać odrobinę soli i dobrze wymieszać. Dodać wody tyle ile potrzeba, aby powstało płynne ale gęste ciasto.
3. Olej rozgrzać na patelni. Łyżką stołową nabierać ciasto i smażyć placki na złoty kolor przez 3 min.
4. W połowie smażenia placki należy delikatnie przewrócić.
5. Usmażone placki przełożyć na bibułkę i osaczyć z nadmiaru tłuszczu. Podawać ciepłe.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 92.

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