
Płonące banany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2504 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 duze banany,

400 ml soku pomaranczowego,

1/2 cytryny,

4 lyzki cukru pudru,

50 g masla,

2 lyzki likieru pomaranczowego lub bananowego,

100 ml rumu,

50 g posiekanych migdalow,

1 lyzka cukru,

4 porcje lodow waniliowych.

1. Banany obrac i przeciac wzdluz na 2 czesci. Migdaly sparzyc wrzatkiem, zdjac skorki, posiekac i wymieszac z 1 lyzka cukru.

2. Na patelni rozpuscic maslo. Wlozyc banany i smazyc 2 min na malym ogniu.

Podczas smazenia delikatnie odwracac.

3. Nie przerywajac smazenia posypac banany cukrem pudrem. Poczekać az cukier sie rozpusci.

4. Wycisnac sok z polowy cytryny i wymieszac z sokiem pomaranczowym. Zalac banany na patelni.

5. Gdy sok zgestnieje (powinien miec konsystencje syropu) wlac likier i gotowac 2 min.

6. Banany posypac posiekanymi migdalami, wlac rum, zapalic, zdjac z ognia i podawac plonace razem z lodami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 86.

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

Z braku likieru użyłem malibu. Wyszło świetne. Polecam wszystkim.

Nadesłał(a):rski <robertski@o2.pl> 2005-09-15 09:09:23

:))

Nadesłał(a):Tomek1986Sosnowiec 2006-04-06 22:04:27