
Płonące banany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2446 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 duże banany,

400 ml soku pomarańczowego,

1/2 cytryny,

4 łyżki cukru pudru,

50 g masła,

2 łyżki likieru pomarańczowego lub bananowego,

100 ml rumu,

50 g posiekanych migdałów,

1 łyżka cukru,

4 porcje lodów waniliowych.

1. Banany obrać i przeciąć wzdłuż na 2 części. Migdały sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórki, posiekać i wymieszać z 1 łyżką cukru.

2. Na patelni rozpuścić masło. Włożyć banany i smażyć 2 min na małym ogniu.

Podczas smażenia delikatnie odwracać.

3. Nie przerywając smażenia posypać banany cukrem pudrem. Poczekać aż cukier się rozpuści.

4. Wycisnąć sok z połowy cytryny i wymieszać z sokiem pomarańczowym. Zalać banany na patelni.

5. Gdy sok zgęstnieje (powinien mieć konsystencję syropu) wlać likier i gotować 2 min.

6. Banany posypać posiekanymi migdałami, wlać rum, zapalić, zdjąć z ognia i podawać płonące 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