
Smażone banany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2624 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 20 min.

8 bananow,

2 jajka,

3 lyzki cukru lub miodu,

3 lyzki maki,

1 szklanka wiorkow kokosowych swiezych lub suszonych,

2 lyzki masla.

1. Do przepisu nalezy wybrac banany dojrzale lecz nie przejrzale, po przekrojeniu powinny byc jedrne i jasne.

2. Banany obrac, przekroic wzdluz na polowe, a potem wszierz na dwie czesci.

3. Jajka, cukier, make ubic ubijaczka na gladka mase lub zmiksowac, wylac ja na talerz. Na drugi talerz wysypac wiorki kokosowe.

4. Na patelni rozgrzac maslo.

5. Banany zanurzac w masie jajecznej, obtaczac w wiorkach kokosowych i smazyc na masle z obu stron na zloty kolor. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 84.

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