

Banany z białą czekoladą

MARIUSZ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	5 dag
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
cynamon Prymat	
biała czekolada	1 szt
banan	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany obrać, zanurzyć w winie na 20 min. następnie wyjąć, ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Masło roztopić i poleć nim banany, lekko posypać cynamonem. Całość zapiekać ok. 20 min. Białą czekoladę roztopić i poleć banany bezpośrednio przed podaniem.