

Płonące banany



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cytryna	1 szt
pomarańcza	1 szt
rodzynki	10 dag
masło	6 łyżek
cukier puder	3 łyżki
cukier wanilinowy	
Goździki całe Prymat	3 szt
banan	6 szt
rum	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane banany przekrawamy wzdłuż, ciskamy sok z cytryny i pomarańczy. Roztapiamy masło na patelni. Wykładamy banany i smażymy na złoto ok 2 minut z każdej str. Posypujemy owoce cukrem pudrem, wlewamy sok. Wsypujemy cukier wanilinowy, goździki i rodzynki. Zagotowujemy. Na oddzielnej patelni ogrzewamy rum. Zapalamy i polewamy banany.