

Banany na gorąco



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sok ananasowy	100 ml
rodzynki	5 dag
cukier puder	2 łyżki
rum	5 ml
Goździki całe Prymat	5 szt
masło	3 łyżki
Cynamon mielony Prymat	1/4 łyżeczki
banan	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany obrać i przekroić wzdłuż. Na patelni rozgrzać tłuszcz, położyć banany i smażyć z każdej strony około 1 minuty. Następnie popruszyć cukrem pudrem, rodzynekami, goździkami, szczyptą cynamonu i zalać sokiem z ananasa. Zagotować.
Deser wykwitnie smakuje z podgrzanym rumem.