Naleśniki bananowe z marmoladą dyniową

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
mleko	1 szklanka
banan	2 sztuki
jajko	2 sztuki
cukier	30 gramów
drożdże świeże	20 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
skórka z cytryny	
mąka pszenna	300 gramów
Marmolada:	
miąższ z dyni	250 gramów
sok pomarańczowy	50 mililitrów
sok z imbiru	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
cukier	100 gramów
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki
woda	200 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki:
1. Zmieszaj 3-4 łyżki mleka z pokruszonymi drożdżami, z łyżką mąki i łyżką cukru i zostaw ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. W misce połącz pozostałą mąkę ze skórką cytrynową i szczyptą soli.
3. Wymieszaj całość z zaczynem drożdżowym, dodaj jajka, resztę mleka i mieszaj do uzyskania delikatnego ciasta.
3. Nakryj wszystko ręcznikiem i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.
4. Na patelni podgrzej olej. Zrób małe naleśniki, smaż je mniej więcej po 2 minuty z każdej strony. Przed obróceniem naleśnika, włóż do niego 4 plastry banana.

Marmolada:
1. Wymieszaj 200 ml wody z cukrem, sokiem pomarańczowym i szczyptą soli w rondlu.
2. Dodaj pokrojony miąższ dyni i sok z imbiru.
3. Gotuj na małym ogniu, aż dynia lekko się rozgotuje. Pilnuj by całość nie zgęstniała.
4. Posmaruj naleśniki marmoladą.