

Naleśniki bananowe z marmoladą dyniową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mleko	40 ml
banan	2 szt.
jajka	2 szt.
cukier	30 g
drożdże świeże	20 g
sól	
skórka z cytryny	
mąka pszenna	300 g

Marmolada

miąższ z dyni	250 g
sok pomarańczowy	50 ml
sok z imbiru	
sól	
cukier	100 g
cynamon	1 łyżeczka
imbir mielony	1/2 łyżeczki
woda	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmieszaj mleko z pokruszonymi drożdżami, łyżką mąki i łyżką cukru i zostaw ciepłym miejscu do wyrośnięcia. W misce połącz pozostałą mąkę ze skórką cytrynową i szczyptą soli. Wymieszaj całość z zaczynem drożdżowym, dodaj jajka i mieszaj do uzyskania delikatnego ciasta. Nakryj wszystko ręcznikiem i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.

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:

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