

## Naleśniki bananowe z marmoladą dyniową



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

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

### Marmolada

<b>miąższ z dyni</b>	250 g
<b>sok pomarańczowy</b>	50 ml
<b>sok z imbiru</b>	
<b>sól</b>	
<b>cukier</b>	100 g
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka
<b>imbir mielony</b>	1/2 łyżeczki
<b>woda</b>	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, smaź 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.