

Banany z pieprzem



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód	2,5 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
zielony pieprz marynowany	2 łyżeczki
bekon	18 plastrów
banan	6 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieprz kroimy dość grubo i mieszamy z curry, miodem i ketchupem. Bananki obieramy i ciachamy na 3 równe części po skosie. zamaczamy banany w marynacie. do piekarnika wkładamy każdy kawałek banana zawinięty w plaster bekonu i pieczemy około 10-15 minut w 210 stopni na termoobiegu. Pychaaa