





przepisy.pl

Banany smażone w soku z pomarańczy i rumie



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- banan - 4 sztuki
- pomarańcze - 1 sztuka
- rodzynki - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- goździki - 5 sztuk
- rum

 15 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rodzynki zalewamy rumem i odstawiamy na bok.
2. Banany przekrawamy na pół i układamy na patelni na rozgrzanej Kasi.
3. Przyrumieniamy z każdej strony. Odpowiedniejsze będą mniej dojrzałe i twarde banany. Dojrzałe mogą pod wpływem smażenia stracić formę i rozpaść się.
4. Smażące się banany posypujemy cukrem i kiedy ten zacznie się karmelizować, wlewamy na patelnię sok z pomarańczy. Delikatnie mieszamy i czekamy, aż sok zacznie się redukować.
5. Sos próbujemy i doprawiamy wedle uznania. Może być potrzebny cukier, bo pomarańcze lubią być kwaśne.
6. Posypujemy roztartymi goździkami i w końcu wlewamy na patelnię rum z rodzynkami.
7. Kiedy sos uzyska syropistą, gęstą konsystencję, gotowe. Banany układamy na talerzach, polewamy sosem z rodzynkami i podajemy z kulką lodów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl