

Banany smażone z rumem

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pyszna przekąska

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- banany - 4 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- cukier - 4 łyżeczka(i)
- rum - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Banany myjemy, obieramy, kroimy na ok. 3-centymetrowe kawałki i smażymy na maśle do lekkiego zrumienienia. Posypujemy cukrem, polewamy rumem i smażymy jeszcze kilka minut, aż cukier lekko się skarmelizuje. Podajemy na ciepło.

