

Smażone banany z glazurą



Składniki

- 2 banany
- 3 gałki ulubionych lodów
- glazura balsamiczna Octim
- 3-4 łyżki masła
- pół cytryny
- 2-3 łyżki cukru
- listki mięty do dekoracji

Masło rozpuszczamy na patelni tak, żeby się nie przypaliło. Wyciskamy na patelnię sok z połówki cytryny,

wsypujemy cukier i mieszamy do rozpuszczenia. Na tak powstały sos na patelni układamy dwa obrane i przekrojone w pół banany. Smażymy je z każdej strony, aż nasiąkną sosem. Na talerzu układamy kulki ulubionych lodów i usmażone banany. Całość polewamy glazurą balsamiczną i dekorujemy listkiem mięty. Smacznego! Przepis w formie video można znaleźć na naszym kanale na YouTube:

https://www.youtube.com/watch?v=gez__CtEACs