

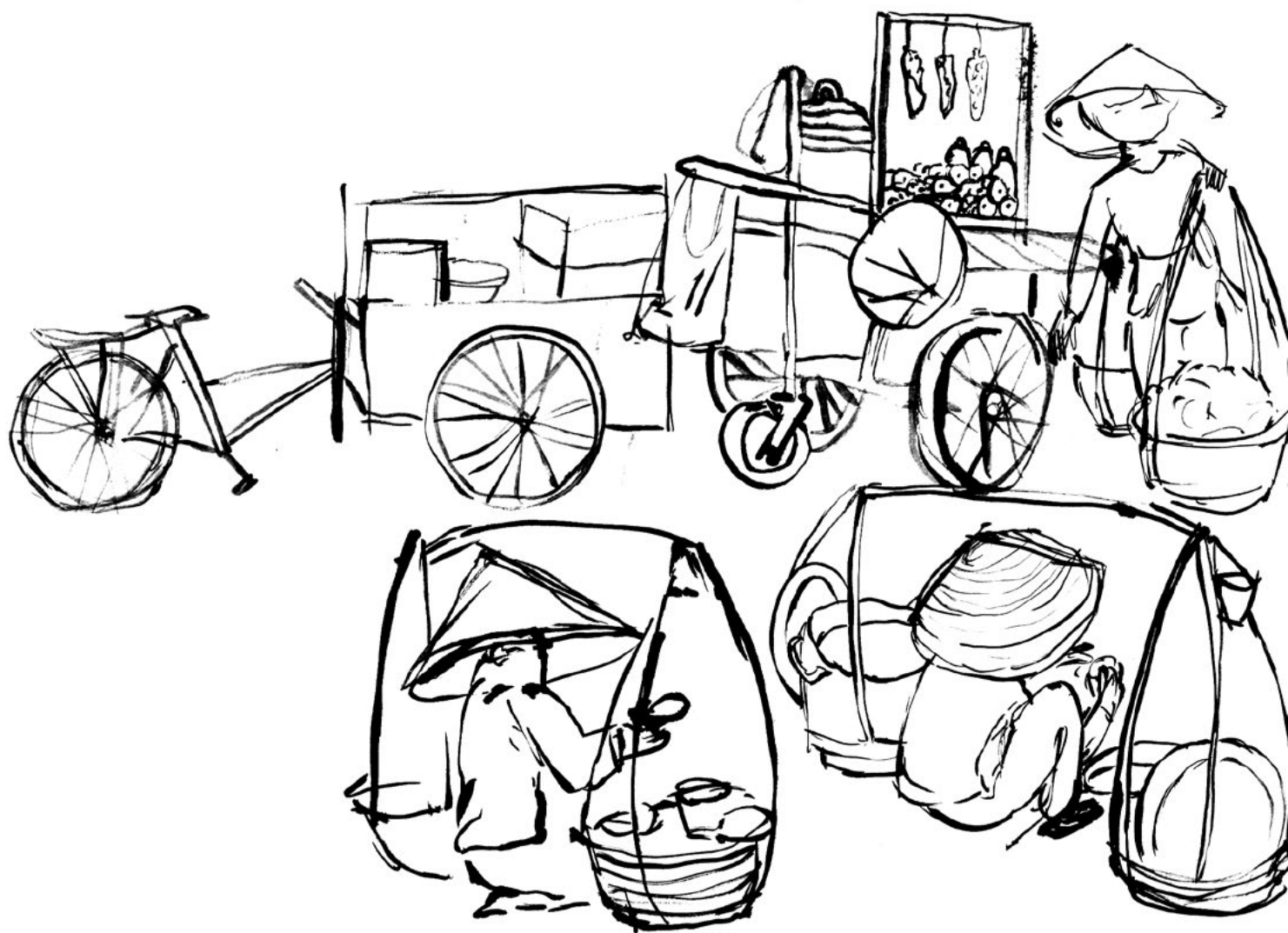
Karmelizowane banany w mleku kokosowym z limonką i lodami

Składniki:

2 banany • 40 g masła • 20 g cukru • 100 ml mleka kokosowego • 1 limonka • 2 łyżki prażonych wiórków kokosowych • 2 łyżki lodów waniliowych lub śmietankowych

Przepis:

1. Limonkę sparz i otrzyj z niej skórkę.
2. Banany obierz i przekrój wzdłuż na pół.
3. Masło i cukier podgrzej na patelni, aż się rozpuszczą.
4. Dodaj banany i podsmaż z jednej strony, aż staną się złociste (ok. 2–3 minut).
5. Przelóż banany do misek, a na patelnię wlej mleko kokosowe i sok z połowy limonki. Zwiększ ogień i gotuj, aż płyn zredukuje się o połowę i sos lekko zgęstnieje.
6. Polej banany gorącym sosem. Podawaj z lodami, posypane skórką z limonki i prażonymi wiórkami kokosowymi.



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

księ
garnia
dwie
siostry



Wydawnictwo Dwie Siostry | wydawnictwodwiesiostry.pl

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: office@wydawnictwodwiesiostry.pl

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Xin chào! Vietnam dla dociekliwych” Tõn Vãn Anh i Moniki Utnik-Strugały z ilustracjami Anny Kaźmierak.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.