

Przene banane

:))

- 1** Sve sastojke za testo zamesite kao kad pravite palacinke (ovo testo ce biti malo gusce). Ostavite testo da odstoji malo.
- 2** Ogulite banane i narezite na deblje komade i nakapajte ih limunovim sokom. Svaki komad umocite u pripremljeno testo i przite u vrucem ulju. Kad porumeni vadite na kuhinjski papir. Prohladjene banane pospite secerom u prahu kojem ste dodali malo cimeta.

Napomena:

Prijatno!!!



brasna 250 gr

jaja 2

solii malo

ruma 1 kasika

mleka 2 dl

mineralne vode i malo