

Zapiekane banany



Składniki

masło do nasmarowania
formy
średniodojrzałe banany
20 g - czekolady w
kawałkach
sok z cytryny
nieco roztopionego masła
1 łyżeczka - miodu
2 łyżeczka - migdałów w
wiórkach
nieco koniaku w
zależności od upodobania

Opis wykonania

Banany zapiekane z czekoladą i migdałami.

Nasmarować formę sufletową. Banany ponacinać wzdłuż, napełnić kawałkami czekolady i włożyć do formy sufletowej. Pokropić sokiem cytrynowym i posmarować niewielką ilością masła. Polać miodem i posypać migdałami. Zrumienić banany w podany sposób. Pod koniec należy zwrócić uwagę na to, aby banany za bardzo nie zbrązowiały. Pokropić koniakiem według upodobania i podawać na gorąco. Sposób nastawiania: grill o dużej powierzchni, mocno oraz mikrofalówka 90 W, 10-15 minut. Wariant: również obrane ze skóry połówki grapefruta, posypane niewielką ilością cukru i grillowane smakują wyśmienicie. W zależności od upodobania połówki grapefruta można pokropić niewielką ilością Sherry. Wskazówka: grillowane potrawy zawierające cukier bardzo szybko brunatnieją. Należy często zaglądać do przyrządzanej potrawy aby wynik grillowania odpowiadał oczekiwaniom.