

Banány v karamelu a sezamu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Velké banány, podélně překrojené , každá půlka znova přepůlená 6 ks
- Světlý třtinový cukr 8 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Sezamová semínka nasucho opražená 2 lžíce
- Vanilková zmrzlina k servírování 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kousky banánů posypte 2 lžícemi cukru. Pánev rozpalte na středním plameni a pak na ní postupně opečte banány v cukru. Dávejte je do trouby zahřáté na 60°C a udržujte je teplé. Na omáčku zahřejte v rendlíku zbývající cukr, máslo a smetanu a zahřívejte, aby se cukr rozpustil. Vmíchejte sezamová semínka. Banány rozdělte do osmi servírovacích misek či skleniček, přelijte omáčkou a servírujte se zmrzlinou.