

Banánové lívanečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Banány 4 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Citronová kůra 1 lžička
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr, vejce, mouku, citronovou kůru, prášek do pečiva a skořici vyšleháme v hladké těstíčko a na závěr přidáme nastrouhané banány. Smažíme pozvolna na másle v lívanečkové pánvi. Na hotové lívanečky dáváme podle libosti - borůvkovou marmeládu, zakysanou smetanu, šlehaný tvaroh s vanilkovým cukrem, šlehačku, čokoládu a další a další dobrotky.