

Banánový mls z fritáku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Banány 3 ks
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Fritování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Banány dle velikosti nakrájíme na špalíčky (délka asi 5-6 cm), vyjdou tak asi 3-4 kousky. Důležité - neřezat po délce, rozteklo by se!!!

Obalujeme ve vejci a strouhance, na tuto vrstvu opět vejce a strouhanka, opakujeme celkem 3x.

Fritovací hrnec na 180 °C a do zlatova opéct.

Podávat se může samotné nebo vylepšit zmrzlinou, šlehačkou, sekanými oříšky, čokoládou atd. - vše záleží na fantazii. Nám nejvíce chutná se stracciatellou a to i těm, co nejsou na sladké.