

# Banánová žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo na vymazání mísy 1 ks
- Vejce 3 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 120 g
- Smetana na vaření 12% 750 ml
- Bílý toastový chleba, nakrájený 400 g
- Banány - nakrájené na širší kolečka 5 ks
- Rozinky, namočené předem v rumu 200 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejte na 150°C a mřížku posuňte do nejnižší polohy. Vymažte zapékač mísu. Vejce prošlehejte s vanilkovým extraktem, solí a 100g cukru, nakonec přimíchejte i smetanu. Pak přidejte chleba, banány, rozinky a opatrně promíchejte. Nechte asi 10 minut odstát a pak směs vlijte do zapékač mísy, posypte ještě trochou cukru a pečte asi 20 minut - nebo dokud zapáchnutá špejle nevyjde z hmoty suchá.