

# Banánová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mléko 1 l
- voda 0.25 l
- banán 250 g
- bramborová moučka 40 g
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- žloutek 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Bramborovou moučku rozmícháme ve studené vodě, nalijeme do vařícího mléka a krátce povaříme. Přidáme sůl, cukr, odstavíme a zahustíme žloutkem rozmíchaným s trochou vody a necháme jen krátce prohřát. Banány vaříme zvlášť v cukrovém roztoku a prolisované nebo umixované přidáme do mléka.

## Poznámka:

Podáváme se suchary, piškoty nebo sušenkami.