

Banánová žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Máslo na vymazání mísy 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 130 g
- Smetana na vaření 750 ml
- Toustový chléb bílý - nakrájený na čtverce 400 g
- Banány - nakrájený na širší kolečka 5 ks
- Rozinky - namočené v rumu 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

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 100 g cukru, nakonec přimíchejte i smetanu. Pak přidejte chleba, banány, rozinky a opatrně promíchejte. Nechte asi deset minut odstát a pak směs vlijte do zapékač mísy, posypte ještě trochou cukru a pečte asi dvacet minut – nebo dokud zapíchnutá špejle

nevyjde z hmoty suchá.