



8 PRZEPISÓW NA DANIA Z BANANAMI





przepisy.pl



Bananowy uśmiech

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 25 cm

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier puder i cukier waniliowy utrzeć mikserem, aż masa stanie się gładka.
2. Do masy kolejno dodawać żółtka. Z białek ubić pianę.
3. Połączyć masę z mąką i pianą z białek.
4. Gdy składniki się połączą dodać pokrojonego w kawałki banana i mak. Wymieszać.
5. Wysmarować Kasią ścianki tortownicy o średnicy 25 cm, obsypać bułką tartą. Wlać ciasto. Piec 50 minut. Wbić w środek ciasta patyczek do robienia szaszłyków – jeśli po wyjęciu jest suchy, ciasto jest gotowe. Połączyć lukrem i posypać makiem lub posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- banan - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- śmietana - 6 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mak suchy - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 6 łyżek



przepisy.pl

Smażone banany z sezamem



Składniki:

- banany - 5 sztuk
- sezam - 3 łyżki
- cukier brązowy - 1 łyżka
- Fix Do placków z jabłkami Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 1 szklanka
- olej - 500 mililitrów

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Banany obierz, pokrój w dwucentymetrowe kawałki. Wymieszaj z cukrem i sezamem.
2. Fix Do placków z jabłkami Knorr wymieszaj ze szklanką mleka.
3. W rondlu rozgrzej dobrze olej. Banany maczaj w cieście i smaż w głębokim tłuszczu. Uważaj podczas smażenia, aby się nie poparzyć.
4. Banany smaż, aż ciasto zrobi się złotobrązowe, następnie odsącz na ręczniku papierowym. Podawaj natychmiast ciepłe i chrupiące.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pancakes z bananami i syropem klonowym



Składniki:

- banan - 1 sztuka
- mleko - 250 mililitrów
- Fix Do placków z jabłkami Knorr** - 1 opakowanie
- syrop klonowy

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fix puszyste placki z jabłkami Knorr wymieszaj z 250 ml zimnego mleka.
2. Ciasto nakładaj na rozgrzany tłuszcz, formując małe placki. Smaż je na złoty kolor z obu stron.
3. Usmażone placki układaj na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawaj je z plasterkami banana, polane sosem klonowym.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lekki deser bananowy - VIDEO



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku razem z 1/2 szklanki wody.
2. Gdy się zagotuje, wsyp 2 galaretki i mieszaj, aż się rozpuszczą.
3. Cztery banany zmiksuj razem z sokiem z cytryny i połącz z przestudzoną masą cytrynową.
4. Pozostałe galaretki rozpuść w połowie podanej na opakowaniu wody i odstaw do przestygnięcia.
5. Tortownicę o średnicy 22cm wyłóż podłużnymi biszkoptami.
6. Na biszkopty wyłóż masę banano-cytrynową i odłóż na chwilę do lodówki, by masa zastygła.
7. Pozostałe banany pokrój w plasterki, ułóż na masie i zalej tężejącą galaretką.
8. Gotowy deser odłóż na 2 godziny do lodówki, by dobrze stężał.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- banany - 6 sztuk
- galaretka cytrynowa - 4 sztuki
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- biszkopty podłużne - 1 opakowanie



Dip bananowy

przepisy.pl



 15 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- banan - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- miód - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- śmietana - 0.5 szklanek
- pieprz - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Natkę pietruszki posiekaj. Obierz banany i pokrój je w plastry.
2. Zmiksuj je wraz z miodem, sokiem z cytryny, jogurtem i śmietanką.
3. Dopraw pokruszoną Przyprawą w Mini kostkach Pietruszka Knorr, pieprzem i curry. Schłódź i posyp zieloną pietruszką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Śmieszne kanapki dla dzieci "Czoko-banana"



Składniki:

- Rama Classic - 10 gramów
- kromka pieczywa tostowego - 1 sztuka
- masło czekoladowe
- banan - 1 sztuka
- rodzynki

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posmaruj kromkę margaryną Rama i połóż na niej drugą kromkę.
2. Posmaruj górną kromkę masłem czekoladowym, tworząc koło.
3. Umyj banana i pokrój go w plasterki.
4. Ułóż z plasterków banana i rodzynek pyszczek i uszy misia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Curry z bananem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr**
1 opakowanie
- margaryna - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- banany - 2 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- curry - 1 łyżka
- woda - 400 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w dużą kostkę, banany na pół plasterki, a szczypiorek drobno posiekaj.
2. Kurczaka wymieszaj dobrze z curry.
3. W rondelku rozpuść margarynę i podsmaż mięso.
4. Fix Knorr wymieszaj z 400 ml wody i wlej do mięsa.
5. Dodaj banany i sos sojowy. Całość duś ok. 10 minut. Podawaj posypane szczypiorkiem. Takie curry możesz podawać z ryżem. Zamiast wody do wymieszania Fix Knorr możesz użyć mleka kokosowego.


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kurczak duszony z bananami



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- banany - 5 sztuk
- rum - 1.5 łyżek
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 20 gramów
- posiekana papryczka chilli - 2 sztuki
- posiekana natka kolendry - 0.25 pęczków
- imbir - 1 szczypta
- masło - 2.5 dekagramy
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój na większe kawałki. Posyp obficie Przyprawą do kurczaka Knorr i posiekaną papryczką chilli.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, smaż kurczaka ze wszystkich stron, polej rumem i zapal. Podczas tej czynności zachowaj szczególną ostrożność.
3. Dodaj wino, szczyptę imbiru i duś około 15 minut wolnym ogniu.
4. Banany obierz pokrój w grubsze plastry i lekko obsmaż na połowie masła.
5. Banany wraz z pozostałym, zimnym masłem dodaj do kurczaka. Chwilę pogotuj, aż smaki się połączą i natychmiast podawaj posypane posiekaną kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl