

PEČENE BANANE Z MEDOM



Za 1 osebo potrebuješ:

1 banano

košček masla

eno žlico meda

Postopek:

Banano olupiš in jo prerežeš po dolžini, da dobiš dve enako debeli polovički. V ponvi stopiš košček masla. Ko se maslo stopi, daš v ponev obe polovici banane in ju na zmernem ognju popečeš z obeh strani (minuto ali dve na vsaki strani). Banano preložiš na krožnik in jo preliješ z eno žlico meda (lahko jih potreseš tudi s sesekljanimi lešniki, če jih imaš doma). Lahko jo ponudiš tudi s stepeno sladko smetano ali sladoledom.

Dober tek!

JABOLČNA ČEŽANA



Potrebuješ:

1 kg jabolka

25 gramov sladkorja

malo vode

limonin sok

cimet

nageljnovе žbice

Postopek:

Jabolka olupi, odstrani jim peške in jih nareži na kose. Daj jih v kozico ter čeznje nalij toliko vode, da so prekrita. Posuj jih s sladkorjem, dodaj malo limoninega soka, malo cimeta in nekaj nageljnovih žbic. Vse skupaj kuhaj na zmernem ognju 15 minut, da se jabolka zmehčajo. Ko so jabolka kuhana, jim odstrani nageljnovе žbice. Po želji jih pretlači s paličnim mešalnikom ali pa jih postreži v koščkih. Poleg jabolčne čežane se prileže praženec (šmorn), palačinke, piškoti, ...