

Banánové lívanečky

Časová náročnost: 40 minut

Těsto

1 a 1/2 hrnek	mléko
1 ks	vejce
2 lžíce	olej
1 hrnek	hladká mouka
2 lžička	kypřicí prášek do pečiva
1 lžíce	cukr
špetka	sůl
	mletá skořice
2 až 3 ks	banán



Dále

	olej na smažení
1 ks	banán (na ozdobu)
	tekutý med
	oříšky dle chuti (např. lískové)

Postup přípravy

Nejprve si rozšleháme mléko s vejcem a olejem. Přisypeme hladkou mouku s práškem do pečiva, přidáme cukr se solí a mletou skořicí a vše pečlivě promícháme do hladkého těsta. Nyní přihodíme na kousky pokrájené dva nebo tři banány a těsto necháme asi 5 minut odležet. Na pánvičce si rozpálíme trošku oleje a naběračkou na ni přelijeme část těsta. Lívanečky opečeme z obou stran dozlatova. Na talíři hotové lívanečky ozdobíme dalším na kolečka pokrájeným banánem, přelijeme tekutým medem a posypeme oblíbenými oříšky. Ihned podáváme.