

Pečený banán se zmrzlinou

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 lžíce	med
1 ks	šťáva z citronu
4 lžíce	tuzemák
1/2 lžíce	mletá skořice
4 ks	banán
kousek	máslo
	vanilková zmrzlina
	čerstvé (popř. mražené) jahody
	šlehačka
	čokoládový sirup nebo poleva
	čerstvá máta na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

V misce si smícháme med, citronovou šťávu, tuzemák a mletou skořicí. Banány oloupeme, zalijeme medovou směsí a necháme chvíli odležet. Mezitím si na pánvi rozpustíme máslo a banány v něm opečeme po obou stranách. Opečené banány poklademe na talíře, přidáme vanilkovou zmrzlinu a čerstvé či rozmražené jahody. Vše pokapeme rozpuštěnou čokoládovou polevou nebo sirupem a podle chuti ještě pocukrujeme. Ozdobíme šlehačkou a podle možností i čerstvou mátou. Ihned podáváme.