

Avižinė košė su svieste keptais bananais

Paragaukite vieną iš 3 naujų košių pagardų!

1 - 2 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 10 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 20 - 30 g sviesto
- 1 vnt. bananų (be žievės)
- 1 - 2 v.š. karamelinio cukraus

- 1 Keptuvėje ant vidutinės kaitros ištirpinkite sviestą ir vienu sluoksniu sudėkite 1 cm storio griežinėliais supjaustytą bananą.
- 2 Kepkite, kol griežinėliai ims rusvėti, tada juos apverskite, užberkite karamelinį cukrų ir dar keletą minučių kepkite, kol cukrus ištirps.
- 3 Sudėkite griežinėlius ant garuojančios košės, užpilkite karamelinį-bananinį sviestą ir ragaukite. Patiekalą galima pagardinti šviežiomis uogomis, pvz., šilauogėmis.

Patarimai ir gudrybės

- Pagardui ruošti tinkamiausi – tvirti, nepernokę bananai. Jei bananai pakankamai saldūs, kepat cukraus galima neberti.