


СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ С БАНАНОВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

молоко, мука, яйцо, сахар, масло, банан, мята.

 25 минут

 205 ккал; БЖУ 6/4/35 (на 100 г)

 650 г (все блюдо)



В миске смешайте яйца, муку, 1 ч. л. сахара, молоко, добавьте 1 ст. л. растительного масла. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. На хорошо разогретую сковороду тонким слоем налейте тесто половником, выпекайте блинчик по 1,5 минуты с каждой стороны на среднем огне.



Бананы нарежьте кружочками. Обжаривайте в разогретом сотейнике со сливочным маслом 2-3 минуты, помешивая. Добавьте оставшийся сахар и прогревайте все 1 минуту - сахар должен раствориться.



Подавайте блинчики, сложенные треугольником, с бананами и листиком мяты.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу