

BANANY W CIESCIE FRANCUSKIM NA OSTRO

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



smaczne i niedrogie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mrożone ciasto francuskie - 60 dag
- musztarda - 4 łyżka(i)
- słodka smietana - 1 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- curry - 1/2 łyżka(i)
- sos tabasco - 1 łyżeczka(i)
- jajo - 1 szt.
- banany - 8 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Sposób przygotowania:

1. Płaty ciasta ułożyć obok siebie , zmrozić . Ciasto zwilżamy zimną wodą , układamy płatki jeden na drugim i cienko wałkujemy na kształt prostokatu . Później pokroić na 8 równiutek kwadratów .
2. Musztarde mieszamy ze smietaną . Obieramy cebulę i drobno kroimy , dodajemy do śmietanki . Mase solimy i dodajemy pieprzu , przyprawiamy curry i kilkoma kroplami sosu tabasco . Następnie smarujemy ciasto pozostawiając brzegi suche.
3. Oddzielamy białko od żółtka . Roztrzepujemy białko ale nie ubijamy na pianę , smarujemy nim brzegi ciasta . Banany obrać , obłożyć przygotowane ciasto , każdy kwadrat złożyć na pół po przekątnej i starannie zlepić . każdy kawałek lekko nacinamy w 2 miejscach nożem .
4. Rozmacamy żółtko , smarujemy ciasto i układamy na blasze opłukanej zimna woda pieczemy w temperaturze 200 stopni około 15 minut . Gotowe danie przybrać listkami pietruszki . Podawać gorące .

SMACZNEGO