Smažené banánové koblížky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
1 lžíce	cukr moučka
1 lžička	jedlá soda
1/2 lžičky	sůl
1 hrnek	mléko
1/4 hrnku	rozpuštěné máslo
2 ks	vejce
2 ks	banán
hrst	nasekané vlašské ořechy
1/2 lžičky	skořice
	olej (na smažení)
	cukr moučka (na posypání)
	čokoláda (na ozdobu)



Postup přípravy

Do misky nalijeme mléko, k němu přidáme máslo a také vejce. Rozšleháme. Do jiné mísy prosejeme mouku s cukrem, sodou a solí. Postupně poté zašleháme k mléku, máslu a vejcím. Vznikne nám těsto podobné těstu na palačinky. Banány nakrájíme na kousky a vhodíme do těsta. Přidáme také ořechy a skořici. Vše společně promícháme. V silnějším hrnci pořádně rozpálíme vyšší vrstvu oleje. Pomocí sběračky na zmrzliny nebo dvou lžic tvoříme větší hrudky, které opatrně vkládáme do horkého oleje a smažíme dozlatova. Vyndáme, na ubrousku necháme okapat přebytečný olej a necháme vychladnout. Zlehka zaprášíme moučkovým cukrem, přelijeme rozpuštěnou čokoládou a můžeme podávat.