

BANÁNY TROCHU NEBĚŠŮ 1/2 NĚ... Pondělí, 02 srpen 2010

Banány jíme od věku miminka - nejprve mražené, později už sami, "vlastními zuby". Ale dá se z nich dělat plno dalších dobrot - banánová bábovka, zmrzlina, pudink, banánový krém... Jednoznačně - věřím, že to "na sladko". Ale znáte banány ve slané verzi? Některé, hlavně ty, co se pěstují za velkou louží, budou znát jejich bratři, plátanos.

Tyto zelené "banány" jsou skoro stejné jako ty sladké, hlavním rozdílem je způsob konzumace. Banány se jedí syrové, kdežto plátanos se musí tepelně upravit. Plátanos se dávají jako přísada k masu, také se z nich dělají brambůrky, tzv. platanitos. Páří jsou většinou klasické jako přírodní, slané, pikantní anebo zajímavé a limetkové. Mj. také se z nich dělá mírně nasládlá mouka, která se používá na sladké pečivo. Ale zpátky k banánům, které se dají koupit tady, u nás. Nejlepší je takový už víc zralý. A pak máme právě ony dvě možnosti - buď nasladko - na talíři ho napé. pokapeme kávovým likérem a můžeme ozdobit jahodami, broskvemi nebo skořicí, také jen pocukrovat a posypat trochu skořicí nebo strouhanou čokoládou... A nebo naslano - což vám chci doporučit dnes: Ostatně - postup je vidět zde na fotografiích. Použila jsem dva obyčejné banány - a výsledek byl fantastický... POSTUP: Nejprve banán nakrájete na části, poté - nejlépe pod igelitem - je rozmákněte opatrně na plátek. Dejte plátek do rozpáleného oleje - zprudka z obou stran osmažte - a pak už se jen rozhodnete, jestli nasladko - či naslano. V tom druhém případě potěte napé. rozmákným esnekem a trochu osolte. Vážně fantastická lahoda... d@niela