



Przepis **BLOGERKI**



Placuszki bananowe z serkiem twarogowym i karmelizowanymi gruszkami

Składniki:

Placki bananowe

- 2 dojrzałe banany
- 2 jajka
- 60g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- olej do smażenia
- słodki twarożek
- 250 g twarogu
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżeczki cukru
-

karmelizowane gruszki

- 2 gruszki
- 2 łyżki miodu
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki soku z cytryny lub pomarańczy



Przygotowanie:

W misce roztrzep jajka, dodaj pokrojone na kawałki banany i rozgnieć widelcem lub praską do ziemniaków. Wsyp mąkę, dodaj proszek do pieczenia, wymieszaj. Smaż na niewielkiej ilości rozgrzanego oleju, na złoty kolor.

W misce rozgnieć widelcem twaróg ze śmietaną. Dodaj cukier, wymieszaj.

Gruszki obierz, przekrój na ćwiartki lub jeśli są większe na ósemki. Wydrąż gniazda nasienne.

Na patelni podgrzewaj miód wymieszany z cukrem, do czasu aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodaj gruszki, sok z cytryny lub pomarańczy i podgrzewaj na małym ogniu. Od czasu do czasu delikatnie przewracaj gruszki na drugą stronę przy pomocy drewnianej lub silikonowej łopatką. Gruszki będą gotowe kiedy sos zgęstnieje, a gruszki staną się miękkie i szkliste.

Na każdy placuszek nakładaj porcję twarożku i karmelizowaną gruszkę wraz sosem.