



# BUČKE IN BANANE NA ZAČINJENEM KRUHU

ZA  OSEBI POTREBUJEMO:

- 2 BANANI
- 1 BUČKO
- 5 ŽLIC MASLA
- 3 KOSE KRUHA
- 1 STROK VANILIJE
- 18 KOCK SLADKORJA
- SOK DVEH POMARAČ
- SOL

PRIPOMOČKI:

- NOŽ
- DESKA ZA REZANJE
- PONEV
- 2 KROŽNIKA
- 1 OŽEMALNIK ZA POMARANČE
- 1 ŽLICA

## PRIPRAVA

1. PO DOLŽINI PREREŽI NAPOL BANANI IN BUČKO.



2. NA ZMERNEM OGNJU RAZPUSTI V PONEVI 5 ŽLIC MASLA TER DODAJ BANANI IN BUČKO S PREREZANO STRANJO NAVZDOL.



3. VANILIJEV STROK PREREŽI PO DOLŽINI IN GA DODAJ V PONEV.



4. VSUJ V PONEV 10 KOCK SLADKORJA IN KUHAJ NA ZMERNEM OGNJU OD 6 DO 8 MINUT.



5. KRUH NAREŽI NA KOŠČKE IN JIH DODAJ V PONEV.

6. NA ZMERNEM OGNJU KUHAJ OD 10 DO 12 MINUT. OBČASNO JED PREMEŠAJ. NA POLOVICI KUHANJA OBRNI BUČKO IN BANANI.



7. V PONEVI RAZTOPI 2 ŽLICI OSOLJENEGA MASLA IN DODAJ PREOSTALE KOCKE SLADKORJA. RAZDROBI JIH V MASLU IN KUHAJ NA ZMERNEM OGNJU, DOKLER MEŠANICA NE PORJAVI.



8. IZTISNI SOK IZ POMARANČ IN GA DODAJ V PONEV. KUHAJ 5 MINUT NA ŽIVAHNEM OGNJU, DA KARMELIZIRA.

9. PREDEN POSTREŽEŠ, PRELIJ VSEBINO KROŽNIKOV S KARMELNIM PRELIVOM.

**DOBER TEK**