

Flambirowane banany w rumie z cynamonem

Składniki

Banany
Cukier brązowy Muscovado
Rum
Cytryna
Cynamon
Masło

Przygotowanie:

1. Przygotowania rozpoczynamy od obrania bananów i pokrojenia ich na mniejsze części. Na tarce drobno ścieramy skórkę z cytryny.
2. Na [patelni](#) roztopiamy masło i dodajemy dwie łyżki brązowego cukru. Kiedy całość ładnie się ze sobą połączy, wrzucamy wcześniej przygotowane banany. Zamykamy pokrywę grilla na dwie minuty, po tym czasie obracamy banany i ponownie zamykamy pokrywę. Banany powinny ładnie zbrązowieć, dzięki karmelowi, jaki powstał nam z brązowego cukru. Już na tym etapie w powietrzu czuć wspaniały aromat.
3. Przyszedł czas na gwóźdź programu – flambirowanie. Jest to inaczej podpalanie potraw, w przypadku owoców doskonale podbija ich smak. Rum, który poprzez odparowanie powinien wywołać płomienie, nada charakteru naszemu deserowi i zrobi prawdziwe show!
4. Nasze banany są już prawie gotowe. Pozostało jeszcze dodać odrobinę skórki z cytryny, która nada kwaskowaty aromat i smak oraz nieco cynamonu, który idealnie komponuje się z całością.
5. W taki oto sposób banany flambirowane banany w rumie z dodatkiem skórki z cytryny i cynamonem są gotowe do podania. Można je serwować same lub z dodatkiem lodów. Smaczne, szybkie, proste i efektowne!