**Placuszki Bananowe**

**Przygotuj:**

1 banan

1 jajko

1/3 szklanki mąki

Olej lub oliwa do smażenia

Opcja: skyr, maliny lub truskawki. Ja użyłam truskawek.

1. Obierz banana ze skórki, pokrój na mniejsze kawałki potem porozgniataj go widelcem.
2. W dużej misce połącz rozgniecionego banana z mąką

i wbij jajko. Całość dobrze wymieszaj na jednolita masę.

1. Przygotuj patelnie z odrobiną oleju, dobrze ją nagrzej {tylko pod opieką kogoś dorosłego}.
2. Dużą łyżką nakładaj na patelnie odrobinę zrobionej masy tak aby formowały się placuszki, smaż do zarumienienia

z jednej strony potem szpatułką przewróć na drugą stronę i też poczekaj chwilę aż się zarumieni. Następnie ściągnij placuszki na talerz.



1. GOTOWE !!! Jeżeli chcesz, usmażone placuszki możesz posmarować skyrem

i udekorować pokrojonymi truskawkami.

1. Posprzątaj po sobie.

****

**SMACZNEGO !!!**

Szef kuchni: Aleksandra Sobuś, grupa IV, [Przedszkole Miejskie nr 12 im. Marii Konopnickiej w Mielcu](https://mielecprzedszkole12.edupage.org/)

Zdjęcia: Arkadiusz Sobuś