

OWIJANE BANANY GRILLOWANE

Składniki:

- banan 3 szt
- pieprz kolorowy 1 łyżeczka
- miód 2 łyżka
- ketchup 4 łyżka
- boczek 12 plasterek
- curry 1 łyżeczka

Przygotowanie

Każdego banana obieram i kroję na 4-5 kawałków. Ziarenka pieprzu kolorowego grubo siekam, łączę go z ketchupem, miodem i curry. Obtaczam kawałki bananów w tak przygotowanej marynacie i zawijam w plastry boczku lub szynki. Kładę zawiniątka na rozgrzanym grillu i opiekam około 10 minut, aż bekon zrobi się chrupki. Od czasu do czasu przewracam zawiniątka na drugą stronę, tak aby każda strona była opieczona.