

# Banane: Francuski kroasani sa slaninom i bananama i banana duhovi

## Francuski kroasani sa slaninom i bananama

3 kroasana  
100 g slanine  
2 banane  
3 jaja  
100 ml mleka  
ulje  
čili sa morskom solju

## Način pripreme

Preseći kroasane na pola. Na svako parče poređati par listova slanine i malo banana seckanih na kolutove. Umutite jaja i mleko i dodati čili sa morskom solju. Dno kroasana utopiti u jaja i kašikom preliti. Zagrejati ulje u tiganju. Kroasane pržiti na tiganju sa svake strane. Kada budu gotovi staviti ih na tanjir sa ubrusom da ne bi upili višak ulja.



## Banana duhovi

200 g bele čokolade  
50 ml slatke pavlake  
3 banane

85 g kokosa  
50 g crne čokolade  
karamel-vanila  
6 štapića za ražnjiće

### **Način pripreme**

Banane oljuštiti i preseći na pola. Na svaku polovinu nabosti po 1 ražnjić. Bananu na ražnjiću preliteri otopljenom belom čokoladom sa slatkom pavlakom na pari. Bananu zatim posuti kokosom i staviti na pek papir. Banane ukrasiti oblicima očiju, usta i obrva napravljenih od istopljene crne čokolade. Banane posuti karamel vanilom i ostaviti da se ohlade i stegnu u zamrzivaču ili frižideru.