



## BANANIN KRUH

Chef Nudžejma Kitanović

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajca, sladkor (ali med) umešamo, da se sladkor stopi. Dodamo speštane ali zmijsane banane, nato pa še olivno olje. V to maso dodamo vnaprej zmešano moko s sodo bikarbono. Testo zlijemo v namaščen model za peko kruha ter pečemo približno 30 do 40 minut na 180°C ( preverimo z zobotrebcem).

DODATE: v testo lahko po želji dodate suho sadje, koščke čokolade, kokosovo moko....samo, da vam je všeč :)

Pa dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 85 g polnozrnate pirine moke
- 125 g polnozrnate pšenične moke
- 50 ml olivnega olja
- 1 čajna žlica sode bikarbone
- 2-3 zreli banani
- 2 jajci
- 50 g rjavega sladkorja ali velika žlica medu