

Patacones

Recept på Mjölbanan - Matbanan - Kokbanan

Patacones (Friterad Mjölbanan)

Patacones görs på omogna mjölbananer (även kallad kok- eller matbanan) och används i Panama ofta som ett tillbehör till mat istället för tex pommes frites. Smaken är inte alls söt som en vanlig banan.

Ingredienser:

Mjölbanan (Obs Välj en Grön omogen, ej gul mogen)

Majsolja.



Skala och skiva bananen. Platta till skivorna med en glasbotten. Hetta upp oljan rejält i en stekpanna och fritera bananskivorna några minuter på varje sida tills de får lite färg. Salta lätt



www.delidas.se