

סלט בננות



רכיבים

- קילוגרם בננה לא בשלות, ירוקות וקשות
- 1/4 4/1 כוסות חלב
- ליטר מים
- כפית מלח
- 1/3 3/1 כוס חומץ תפוחים
- 2/3 3/2 כוס שמן זית
- 2/3 3/2 כוס זיתים
- פלפל שחור שלמים
- עלים עלה דפנה

הכנה

1. חוצים כל בננה לרוחבה אך לא קולפים. מרתיחים בסיר את החלב והמים, מוסיפים את הבננות והמלח ומבשלים על סף הרתיחה 20-25 דקות עד שהבננות רכות אך עדיין מוצקות.
2. מסננים, קולפים ופורסים את הבננות לפרוסות בעובי 1 ס"מ. מכינים תחמיץ מהחומץ והשמן. מוסיפים את הבננות, הזיתים, הפלפל ועלי הדפנה, משהים בכלי סגור במקרר 60 דקות לפחות (רצוי במשך הלילה) לפני ההגשה ומגישים קר.
3. לגיוון: אפשר להוסיף גם בצל סגול כדי לגוון את צבע הסלט, אפשר להחליף את הזיתים הירוקים בשחורים.

90 דקות

10 servings 10