

# Wegańskie, bezglutenowe placki z bananów z nutą kardamonu i limonki

*Kolejny prosty przepis dla tych, co muszą bądź co lubią potrawy bez jajek, mleka czy glutenu czyli placki. W tym przepisie placki są „gołe” dodatki pozostawiam waszej wyobraźni. U mnie konsumowane były po części na goło a reszta z borówkami i syropem klonowym.*

Imbir i trawę cytrynową zanurzamy w oleju rzepakowym, gniciemy łyżeczką, by cytrusowe aromaty przeszły do oleju. Odstawiamy na 15 minut, imbir i trawę odrzucamy a olej dodamy do bananów. Banany siekamy w talarki, miksujemy blenderem. Dodajemy mleko kokosowe, mąkę i miód i olej imbirowo-cytrynowy. Całość mieszamy przyprawiamy kardamonem i skórką z limonki. Łyżką stołową nakładamy na rozgrzany olej na patelni małe porcje placków. Po przyrumienieniu na jednej stronie, obracamy je drugą.

Uwaga: Placki potrzebują sporo oleju by nie przywierać do patelni, długo się smażą, więc smażymy **cierpliwie** na małym ogniu do rumianego koloru. U mnie każdy mały placek potrzebował ok 4-5 minut. Po smażeniu placki odsączajmy z tłuszczu papierowym ręcznikiem.

Smacznego!

## **Składniki:**

- 3/4 szklanki mąki ryżowej
- 2 duże banany
- 200 ml mleczka kokosowego
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 plaster świeżego imbiru
- 1 pasek trawy cytrynowej
- 1 duża łyżka miodu
- pół łyżeczki kardamonu
- 1 łyżeczka otartej skórki z limonki
- olej do smażenia