



Ořechový chlebíček s banánem (objem 1,4 l)

- 150 g polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka mleté skořice
- 3 vejce, velikost M
- 100 g třtinového cukru
- 1 zralý banán
- 60 g rostlinného oleje
- 150 g [mletých ořechů](#) (použila jsem mix vlašských, lískových a mandlí)
- 150 g zakysané smetany

Troubu předehřejte **na 175 stupňů** (horní/dolní ohřev), chlebíčkovou či bábovkou **formu vymažte a vysypte**, jak máte ve zvyku. Já jsem použila chlebíčkovou formu Nordic Ware Classic o objemu 1,4 l.

Mouku prosejte do mísy a smíchejte s práškem do pečiva a skořicí. Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, pak pomalu **zašlehejte rozmačkaný banán** a olej.

Přisypte mleté ořechy a promíchejte. Pak střídavě přidávejte mouku a zakysanou smetanu. Dobře promíchejte a nalijte do připravené formy. Těsto příliš nevyběhne do výšky, takže můžete bez obav naplnit do 3/4 formy.

Dejte péct do vyhřáté trouby na 40-50 minut (v závislosti na výšce formy). **Špejlí si ověřte**, že je chlebíček propečený. Nechte ho chvílku chladnout ve formě, teprve pak překlopte na chladič mřížku.

Před servírováním můžete pocukrovat. **Chlebíček je skvělý hned po upečení, tak i další dny.**