

Trhanec s pivní omáčkou a malinami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 250 ml
- Žloutky 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Hladká mouka 160 g
- Smetana 1 lžíce
- Sníh ze tří bílků 3 ks
- Přepuštěné máslo na osmažení 1 ks
- Maliny na dokončení 1 hrst
- **Na pivní omáčku**
- Přírodní krupicový cukr 1.2 hrnek
- Maizena 1.5 lžíce
- Tmavé pivo 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Mletá vanilka 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mléka, žloutků, soli, cukru, mouky a smetany umíchejte těstíčko. Opatrně vmíchejte sníh. Na pánvi rozehřejte máslo a z těsta osmažte vyšší omelety. Po chvíli je roztrhejte pomocí dvou vidliček na větší

kousky a na hlubších talířích promíchejte s omáčkou.

Na omáčku nechte na pánvi 2 až 3 minuty lehce zkaramelizovat cukr promíchaný s maizenou. Zalijte pivem, nechte odvařit na hustou omáčku. Nakonec vmíchejte studené máslo a vanilku. Přelijte přes kousky omelety, ozdobte malinami.