Churros

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 300 g
- skořice 100 g
- voda 300 ml
- olivový olej 75 ml
- moučkový cukr 2 lžíce
- vejce 1 ks
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do prosáté mouky zamícháme sůl a cukr

2. V hrnci rozehřejeme vodu s olejem, přivedeme k varu a za stálého míchání zvolna nasypeme mouku smíchanou se solí a cukrem, mícháme tak dlouho, dokud se nám nevytvoří tuhá pasta

3. Necháme 2-3 minuty odstát, pak do hmoty zapracujeme rozšlehané vejce

4. Hladké těsto přendáme na vál a tvarujeme tyčinky, podkovy nebo i šneky, které smažíme ve vyšší vrstvě dobře rozpáleného oleje dozlatova

5. Churros necháme okapat na papírovém ubrousku a ještě teplé obalíme ve skořicovém cukru

6. Podáváme s horkou čokoládou nebo kakaem, případně kvalitní černou kávou.

Poznámka:

Pokud jste doposud ještě nikdy nevyzkoušeli čerstvý a křupavý churro, který byl namočený v hustém a horkém kakau, pak jste ještě nezažili to nejlepší, co vám Španělská kuchyně může nabídnout. Jedná se o těsto smažené v horkém oleji dozlatova, sypané cukrem a podávané čerstvé a křupavé právě s horkou čokoládou nebo kakaem.