

Flambované ovoce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- broskve 4 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- máslo 40 g
- hnědý cukr 50 g
- citrónová šťáva 0.5 ks
- kubánský rum 1 dl
- vanilková zmrzlina 4 kopeček
- voda 1.5 l
- ledová voda 1 miska

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

V hrnci přiveďte k varu vodu. Na 20 vteřin do ní vložte připravené broskve, poté je rychle vyndejte a zchladte v misce s ledovou vodou. Broskve oloupejte, rozpulte a odstraňte pecku.

2

V pánvi rozehřejte máslo, přidejte vanilku, cukr a nechte zkaramelizovat. Přidejte broskve, krátce prohřejte a dochuťte citronovou šťávou.

3

Do pánve nalejte rum, zahřejte a nakonec zapalte.

4

Broskve rozdělte na talíře a přelejte je vzniklou omáčkou.

5

Na závěr dejte na každý talíř porci vanilkové zmrzliny a ihned podávejte.