

Cuketové bonbony

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- cuketa 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- cukr skořicový 1 ks
- skořice podle chuti 1 ks
- na obal cukr 1 ks
- kyselina citrónová 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cuketové bonbony s vanilkovou příchutí: dužninu z cukety nakrájíme na kostičky o straně přibližně 1 cm. Do vody, ve které kostičky vaříme do sklovita, přidáme špetku kyseliny citronové.

Uvařené kostičky scedíme a vrátíme je do ještě teplého hrnečku, ve kterém jsme je vařili, a promícháme je s vanilkovým cukrem. Čím více dáme vanilkových cukrů, tím více budou bonbony vanilkové. Ale pro chuť stačí jeden sáček. Pro dosažení kýženého efektu přidáme ještě další cukr krupici, a to v množství asi dvě až tři kávové lžičky na 100 g cukety.

Pro skořicovou příchut' použijeme místo vanilkového cukru cukr skořicový a ještě přidáme i několik špetek mleté skořice.

Kostičky promíchané s cukrem nebo s cukrem a skořicí necháme půl hodiny odstát a potom je rozložíme do elektrické sušičky nebo na pečicí papír, na kterém je položíme na sušicí rošty. Při sušení to chce trpělivost, protože u těchto mokrých kostiček je to zdoluhavý proces. Nám se na

sušení osvědčily rošty, na kterých naše babička sušila švestky, s využitím tepla z klasických kamen.