

Trhanec

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko 500 ml
- Vejce 4 ks
- Dětská krupice 200 g
- Cukr 2 lžíce
- Rozinky 50 g
- Máslo 40 g
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra 1 špetka
- Skořicový cukr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V mléce rozšleháme krupici, cukr, sůl, žloutky a přidáme citronovou kůru. Vyšleháme sníh z bílků a přidáme do těsta spolu s vypranými rozinkami. Pečeme na pánvi s máslem na jedné straně, vidličkou roztrháme a dopečeme dokrupava z druhé strany. Na talíři polijeme borůvkovým sirupem nebo likérem a posypeme skořicovým cukrem.