

Panna cotta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Želatina 1 balíček
- Smetana 500 ml
- Vanilkový cukr 40 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Želatinu smícháme s dvěma lžicemi vlažné vody. Smetanu, vanilkový cukr a vanilkový lusk povaříme. (Vanilkový lusk podélně rozpůlíme, semínka vyškrábneme do smetany a hodíme tam i vyškrábaný lusk.)

Než přidáme želatinu, nezapomeneme vyndat vyvařený vanilkový lusk. Poté přidáme želatinu. Panna cotta nalijeme do formiček vymazaných olejem. Dáme vychladit, vyklopíme z formičky a podáváme například se svařeným ovocem.