

Yorkshirský puding

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 4 ks
- Plnotučné mléko 200 ml
- Hladká mouka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Řepkový olej 0.3 dl

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 8

Postup:

Předejdeme si troubu na 190°C.

Do formy na muffiny vlijeme olej. Do každé tak cca 1 cm oleje a formu vložíme do trouby a necháme rozpálit olej.

Mezitím si do mísy rozklepneme 4 čerstvá vejce, rozšleháme, přidáme špetku soli a mléko a opět rozšleháme. Za stálého šlehání přisypeme prosátou hladkou mouku a vytvoříme si těsto.

Těsto musí mít konzistenci těsta na palačinky. Když to něj vložíme lžící, tak nám těsto pozvolně steče do mísy a nechá na lžici celistvý film těsta.

Takto připravené těsto si přelijeme do vhodné nádoby, kterou se nám bude dobře vlévat do muffinových formiček. Ideální je například odměrná nádoba.

Vařící formu na muffiny vyjmeme z trouby a do formiček s vroucím olejem ihned vlijeme těsto. Po naplnění všech formiček těstem vložíme formu zpět do trouby a pečeme dozlatova cca 20-25 minut.

!!!!Během pečení zásadně neotvírejte dveře trouby, aby nám těsto nespadlo!!!!

Po upečení vyběhlé zlatavé yorkshirské pudinky vyjměte z formiček.

Podáváme ještě teplý s hovězím masem a šťávou.

Poznámka:

Yorkshirský pudink neboli také Yorkshire Pudding je typické anglické jídlo, které se podává s Gravy(tmavou šťávou k masu) a hovězím masem.