

Smažené broskve

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 1 ks
- Mléko 150 ml
- Hladká mouka 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Kompotované broskve 1 plechovka
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- Šlehačka na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme si těstíčko z vejce, mléka, hladké mouky, špetky soli a vanilkového cukru. Těstíčko by mělo být hustší. Celou půlku broskve necháme okapat, obalíme v připraveném těstíčku a smažíme v kastrůlku s větším množstvím oleje. Po usmažení dozlatova vyjmeme, dáme na přichystaný papírový ubrousek a pořádně vysajeme zbytek oleje. Dáme na dezertní talíř, pocukrujeme a ozdobíme šlehačkou. Ihned podáváme.