Smažené ovoce

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sezónní ovoce 1 ks
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **podle chuti**
- cukr moučka 4 lžíce
- **podle potřeby**
- vlašské ořechy 1 hrst
- olej na smažení 1 l
- kokosové plátky 1 hrst
- rozinky 1 hrst
- **těstíčko**
- polohrubá mouka 150 g
- vejce 2 ks
- rum 1 lžíce
- sladká smetana 0.25 l
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve smetaně rozmícháme vejce, špetku soli, rum a mouku. Šleháme vidličkou, až je těstíčko

dostatečně husté.

Větší plody ovoce (broskve, meruňky, hrušky, jablka) omyjeme, vyjmeme jádřinec, případně pecku. Ovoce nakrájíme na silnější plátky. Třešně, švestky nebo višně vypeckujeme a napícháme na špejli jako špíz. Prokládáme je rozinkami, ořechovými jádry a kousky kokosu.

Plátky většího ovoce namočíme do hustého těstíčka a ihned vkládáme do rozpáleného oleje. Drobnější ovoce (špízy) můžeme ještě posypat moučkovým cukrem, zvlášť pokud je málo sladké. Špízy namočíme do těsta a ihned vkládáme do horkého oleje. Smažíme po obou stranách dozlatova.

Pak osmažené ovoce v těstíčku vkládáme na ubrousek, kde necháme z jednotlivých kousků odsát přebytečný tuk.

Před podáváním pocukrujeme.