

Palačinkové nudle smažené s jahodovým šodó

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 1

- Hotové palačinky 3 ks
- Tuk 20 g
- Jahodové šodó 1 dl
- **JAHODOVÉ ŠODÓ**
- Cukr 150 g
- Žloutky 6 ks
- Jahodová šťáva 3 dl
- Šťáva z citronu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

Z palačinek nakrájíme krátké široké nudle, které smažíme v rozpáleném tuku dorůžova. Usmažené navrstíme na talíř a poléváme teplým jahodovým šodó.

Příprava jahodového šodó: Žloutky zpěníme s cukrem, přilijeme jahodovou šťávu a celou hmotu šleháme nad párou tak dlouho, až je hustá. Teplota však nesmí dosáhnout bodu varu, protože by se mohlo šodó srazit. Nakonec přidáme šťávu z citronu. Jahodové šodó můžeme podávat také jako samostatný teplý moučník s piškoty.

