

Zámečníci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sušené švestky 20 ks
- mandle 20 ks
- malinová omáčka 1 ks
- **těstíčko**
- mléko 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- vejce 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Švestky namočíme na 10 hodin do vody, pak je uvaříme doměkka. Z vychladlých švestek odstraníme pecky, do každé švestky vložíme spařenou oloupanou mandli.

Připravíme si pařížské těstíčko. Smícháme vejce, mouku, mléko a lžici oleje. V pařížském těstíčku obalíme švestky a smažíme je ihned v rozehřátém oleji.

Usmažené zámečníky ihned podáváme s malinovou šťávou, nebo je obalíme v cukru a strouhané čokoládě.