

Skleněné ovoce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

1969 kalorií , **2 g** cukrů , **173 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/sklenene-ovoce>

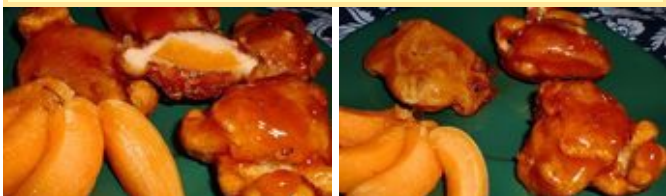
Příprava

Z mouky, mléka, vody, soli a vejce utvoříme hladké těsto. Ovoce omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Kousky namáčíme v těstíčku a smažíme v rozpáleném oleji. V kastrůlku se silným dnem smícháme cukr, vodu a lžičku oleje a vaříme dokud se cukr nerozpustí a nezíská světle karamelovou barvu.

Osmážené ovoce v těstíčku namáčíme v karamelovém rozvaru a pak hned rychle a krátce smočíme ve studené vodě. Ovoce klademe na pomaštěný talíř. Když karamel ztuhne a ovoce vychladne, přeneseme na čistý talíř a můžeme servírovat.

Tip k receptu

Já jsem použila jablko, meruňky a švestky, ale dá se použít i banán nebo hruška :-). Dobrou chuť :-)!



Ingredience

- 120 g hladké mouky
- 1 vejce
- 140 ml mléka a vody ve stejném poměru
- 220 g cukru krupice
- 3 lžičky vody
- lžička oleje
- ovoce
- olej na smažení

Kategorie

Čínská, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník