

Smažená zmrzlina v kokosu



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

625 kalorií , **2 g** cukrů , **8 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazena-zmrzlina-v-kokosu>

Příprava

Ze zmrzliny vytvarujte koule o průměru 3–5 centimetrů a nechte je v mrazáku ztuhnout. Vejce vyšlehejte v misce s moukou a vodou, aby vám vzniklo husté těstíčko. Vedle v míse zase promíchejte strouhanku a kokos. Každou kouli pak obalte ve vajíčku, kokosové směsi, opět ve vajíčku a pak ještě jednou v kokosu. Koule pak musí mířit zase zpátky do mrazáku (ideálně na několik dní), aby vám neroztály. Na pánvi rozpalte trochu oleje, co nejvíc to jde, a poté v něm kuličky jednu po druhé smažte. Sami se přesvědčíte, že každé z nich stačí jen pár vteřin. A pak honem na talíř a mlsat!



Ingredience

- 200 ml zmrzliny
- 1 vejce
- 100 g hladké mouky
- trocha vody
- 50 g strouhanky
- 100 g kokosu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Děti do 5 let, Rodina, Dezert, Svačinka, Ostatní