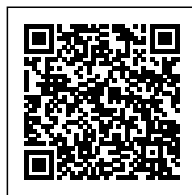




TVAROHOVÉ GULKY S OVOCÍM A STRÚHANKOU OD HUGA







Neverím, že sa nájde niekto, kto toto jedlo nemá rád! Čerstvý tvaroh, strúhanka opražená s cukrom....

Prezradím vám ako z tohto tradičného jedla pripravíte veľmi jednoducho luxusný dezert!

Budete potrebovať: (4 porcie)

250 gramov hrudkovitého tvarohu

80 gramov Semolinovej múky (môžete použiť aj hrubú múku alebo krupicu)

1 celé vajce

štipku soli

6 lyžíc strúhanky

2 lyžice kryštálového cukru

150 gramov masla

Postup:

Do tvarohu zamiešajte múku, vajce a soľ. Vložte do chladničky aspoň na pol hodinu. Potom sa vám budú guľky ľahšie tvarovať.

Z cesta vytvarujte guľky, ovály, čo len chcete a uvarte vo vriacej, osolenej vode. Keď budú guľky plávať na povrchu vody sú uvarené. Ja varím cca 7-10 minút.

Na panvici jemne opražte 6 veľkých lyžíc strúhanky s dvomi lyžicami kryštálového cukru. Cukor môžete pridať trošku neskôr aby vám strúhanka nezhorela.

Pripravte si rozpustené maslo.

Uvarené guľky zamiešajte jemne v opraženej strúhanke a pri podávaní polejte maslom.

Ak chcete guľky použiť ako dezert pripravte si zmes mrazeného ovocia a cukru, (ja som použil mrazené maliny a 2 lyžice trstinového cukru) zohrejte na panvici a podávajte spolu s guľkami obalenými v strúhanke. Je to mňamka!

HOTOVO!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo



