Šmorňa a la cisársky trhanec :)

Na štyri porcie potrebujeme

na cesto: 2 dcl hrnček hrubej krupice, 3 dcl hrnček vlažného mlieka, 3 vajcia, 2 lyžice kryštálového cukru,

na prílohu: 3 ks kyslých jabĺk, trocha kandizovaných čerešní, vanilkový cukor,

ostatné: 50 g masla, 50 g oleja, 30 g hrozienok, trocha mandľových lupienkov, škoricový cukor.

Postup

1. Najskôr si pripravíme prílohu k trhancu. Očistíme jablká a nakrájame ich na menšie kúsky, ktoré vložíme do hrnčeka s troškou vody. Pridáme čerešne, vanilkový cukor a povaríme, kým jablká nezmäknú. Potom to všetko lyžicou premiešame, aby sme dosiahli konzistenciu riedkeho kompótu. V miske si necháme napučať krupicu vo vlažnom osladenom mlieku. Necháme odstáť asi desať minút. Potom pridáme celé vajíčka a premiešame. Takto pripravené cesto môžeme začať smažiť. Na panvici rozohrejeme olej a vylejeme pripravené cesto. Keď sa cesto začne opekať, prihodíme doň mandľové lupienky a hrozienka (najlepšie namočené v rume).

2. Keď je cesto zospodu hotové, otočíme ho na opačnú stranu. Vôbec nevadí, keď sa to trocha roztrhne. Dôležité je, aby sa poriadne opieklo aj z druhej strany. Preto prihodíme do panvice po okrajoch maslo a na vrch opečenej strany nasypeme škoricový cukor. Otočíme opäť na opačnú stranu a necháme škoricový cukor na masle mierne skaramelizovať. Takto pripravené, skoro hotové cesto ešte párkrát otočíme a opečieme do chrumkava. Nakoniec hotové vysmažené cesto natrháme najlepšie pomocou dvoch varešiek na menšie kúsky a ešte opekáme do zlatista. Preložíme na taniere a podávame. Pocukrovaný trhanec s kyslastou jablkovou prílohou má vyváženú a jedinečnú chuť.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania