



Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- 250 g hladké mouky
- 1 lžičku práškového cukru
- 2 lžičky práškového cukru
- 250 ml mléka
- 1 vejce
- 350 g mražených ostružin
- 1 lžice práškového cukru
- 1 lžice čerstvě vymačkané limetkové šťávy
- 2 - 3 hrušky

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Hruškové koblížky s ostružinovou zmrzlinou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

200g mouky smíchejte v míse s 1 lžičkou prášku do pečiva a 2 lžičkami práškového cukru. Přilejte 250 ml mléka a 1 vejce a vymíchejte do hladkého těsta.

Do nádoby na ruční mixér dejte zmrzlé ostružiny (350 g), 2 lžice medu, 1 lžici práškového cukru a 1 lžici čerstvě vymačkané limetkové šťávy. Ručním mixérem dobře rozmixujte. Vložte do mrazáku než budete servírovat.

2-3 hrušky nakrájejte po délce na plátky asi 1 cm široké a z plátků vykrojte jadřinec. Plátky obalíme zbylou moukou a namočíme ze všech stran v těstíčku. Na pánvi rozejdeme dostatek **NIKAL 100% rostlinného tuku** a obalené hrušky osmažíme dozlatova. Vyndáme a položíme na papírovou kuchyňskou utěrku a necháme okapat přebytečný tuk.

Hruškové koblížky dáme na talíř a přidáme zmrzlinu z ostružin a medu.

TIP: Kdo má rád sladké může koblížky posypat práškovým cukrem. Pro vůni a pro krásu můžete ozdobit lístky máty nebo citrónovou trávou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: tuk: 21 g • sacharidy: 61,5 g
bílkoviny: 11,5 g vlákniny: 9,7 g • Energetická hodnota: 478 kcal