

SMAŽENÁ JABLKA SE ZMRZLINOU S MADRÁSKÝM KARI

JABLKA, ZMRZLINA, KARI KOŘENÍ. KAŽDÉ ZVLÁŠT K ZAHOZENÍ NENÍ. POSPOLU VŠAK CHUŤOVĚ SKVOSTNÝ TRIANGL STVOŘÍ. DOLADĚNÝ PAK JEMNOU TÓNINOU BRUSINEK.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

3	střední červená jablka
1	vejce
250ml	mléka
80g	hladké mouky
100g	strouhanky
100g	strouhaného kokosu
500ml	oleje na smažení
150g	vanilkové zmrzliny
1	lžičku madráského kari koření
3	lžíce brusinkového džemu
	moučkový cukr, skořici
	sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

Začněte madráským kari kořením, které rozmíchejte v malém šálku se 2 lžícemi vody a opatrně uveďte k varu v mikrovlnné troubě. Vanilkovou zmrzlinu z kelímku přendejte do větší misky, tekutý extrakt koření pečlivě vmíchejte do zmrzliny a uložte zpět do mrazničky. (P.S. Madráské kari mám do zmrzliny nejradši. Můžete však použít každé dobré, co doma máte.)

Z vajec, mléka, hladké mouky a špetky soli vymíchejte středně husté těstíčko. Nechte 10 minut odležet.

Jablka oloupejte, rozkrojte na čtvrtky a odstraňte jadřinec. Čtvrtky znovu rozkrojte napůl a dle chuti proveňte mletou skořicí. Jednotlivé kousky napíchněte na vidličku, namočte do těstíčka a poté obalte v kokosové strouhance.

Obalená jablka usmažte v oleji do zlatova. Při 170°C budou tak akorát. Hotová jablka rozložte na papírovou utěrku nebo ubrousek, aby se zbavila přebytečného oleje.

V kokosové strouhance smažená jablka chutnají nejlépe vlažná, poprášená moučkovým cukrem, spolu s kopečkem „madráské zmrzliny“, na zrcadle brusinkového džemu, provoněného kapkou dobrého brandy.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Vanilkovou zmrzlinu si stejným způsobem můžete doladit i samotným chilli, skořicí, zázvorem. Madráské kari je však Madráské kari: koriandr, římský kmín, chilli, kurkuma, kardamom, pískavice, zázvor, hřebíček, muškát.