

č. 13

Bramborové řezy s citrónovou polevou

Ingredience:

300g brambor
200g cukru
4 vejce
150g krupice
1/2 citrónu
 vanilka

Postup přípravy:

Žloutky utřeme s cukrem do pěny, přidáme vařené nastrouhané brambory, šťávu a kůru z citrónu, krupici a promícháme. Těsto necháme chvíli odpočinout a pak vmícháme pevný sníh z bílků. Zvolna pečeme ve vymaštěné moukou vysypané formě. Vychladlý moučník potřeme citrónovou polevou.

Citrónová poleva

Ingredience:

3 lžíce horké vody
3 lžíce citronové šťávy
300 g cukru

Postup přípravy:

Vodu s citronovou šťávou nalijeme do misky a postupně přisypáváme a zašleháváme cukr. Šleháme metličkou, až poleva získá hladkou hustší konzistenci.

