



Suroviny

8 plátek želatiny kaštanů	150 g moučkového cukru
300 ml plnotučného mléka	1 vanilkový lusk
700 ml čerstvé smetany ke šlehání	200 g ovoce na ozdobení

SCIATT

Klasický předkrm z lombardských hor z provincie Sondrio se obvykle podává v typických přírodních jeskyních „crotti“, které se díky svému specifickému mikroklimatu používají pro skladování salámů, sýrů a vín, a které často nabízejí i stravovací služby. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Prosejte obě mouky, smíchejte je a přidejte špetku soli. Přidejte dostatečné množství vody a vypracujte měkké a pružné těsto. Přidejte 3 lžice grappy, nechte dobře vsáknout, těsto zabalte do plátna a nechte asi hodinu odpočívat. Rozpalte dostatečné množství oleje na smažení a po lžících do něho vkládejte těsto, do jehož středu jste umístili kostičku Vereny. Smažte po troškách a nechte na papírové utěrce okapat.



PŘEDKRMY



SÝRY



90' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST