

Indické džaldí-džaldí



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 h 5 min , Čas vaření: 0 min
Celkový čas: 1 h 5 min , Porce: 6

4658 kalorií , **75 g** cukrů , **212 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/indicke-dzaldi-dzaldi>

Příprava

Jablka pokrájíme na kousky a smícháme s pokrájenými švestkami a skořicí. V jiné míse smícháme mouku, cukr a skořici. Do hlubokého pekáče nasypeme polovinu směsi a navrch dáme jablečnou směs. Pak oloupeme oba banány, rozřízneme je podélně na polovinu a položíme na jablka. Nasypeme druhou polovinu směsi a rovnoměrně přelijeme rozpuštěným máslem. Pečeme asi 50-60 minut na 180° C. Po vychladnutí pokrájíme na čtverečky nebo trojúhelníčky.



Tip k receptu

Můžete servírovat ozdobené šlehačkou, ale mě nejvíc chutná jen tak. Skvěle chutná, když polovinu množství jablek nahradíte hruškami. Ale nesmějí být přezrálé.

Ingredience

- ✓ 750 g oloupaných a nakrájených jablek
- ✓ 1 hrneček cukru krupice
- ✓ 1 hrneček krupice
- ✓ 1 hrneček polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 250 g rozpuštěného másla
- ✓ 2 zralé banány
- ✓ 250 g sušených švestek
- ✓ 1 lžice mleté skořice

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Exotika, Rodina, Moučník