

Kiwi v pivním těstíčku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2409 kalorií , **2 g** cukrů , **232 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kiwi-v-pivnim-testicku>

Příprava

Nejdřív si uděláme pivní těstíčko: vezme 2 žoutky a spolu s pivem a 5 lžícemi mouky ušleháme hladké těstíčko a necháme asi tak 20 minut odpočinout. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme k němu cukr a poté ho lehce vmícháme do připraveného těstíčka. Kiwi oloupeme a nakrájíme na silnější kolečka a obalíme je v hladké mouce, pak jej namočíme v těstíčku. Ihned poté je vložíme do horkého oleje a smažíme dozlatova. Na ubrousku necháme okapat a poté podáváme.



Ingredience

- ✓ 4 kiwi
- ✓ 7 lžic hladké mouky
- ✓ 250 ml slunečnicového oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 200 ml světlého piva
- ✓ 3 lžíce cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník, Párty občerstvení